

ATTENTION!

PLEASE INSPECT THIS PACKAGE THOROUGHLY FOR MISSING PARTS OR ANY PRODUCT DAMAGE.
IF YOUR PRODUCT CONTAINS SHIPPING DAMAGE, PLEASE CONTACT RETAILER FOR ASSISTANCE.

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation, please contact the Weston Products Customer Service Team:
8:00 am to 5:00 pm EST, Monday thru Friday

CustomerService@WestonProducts.com
U.S. Residents Customer Service Line: 1.800.814.4895 (Outside U.S. Call: 1.440.638.3131)
Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
WestonProducts.com

Please DO NOT return this item to the retailer before contacting Weston Products Customer Service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

VEUILLEZ INSPECTER CET EMBALLAGE AVEC SOIN POUR Y DÉTECTER TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.
SI DES PIÈCES ONT ÉTÉ ENDOMMAGÉES PENDANT LE TRANSPORT, VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC LE DÉTAILLANT POUR OBTENIR DE L'AIDE.

Pour toutes les autres questions concernant l'utilisation du produit, les pièces manquantes, les problèmes ou l'activation de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe du service clientèle des produits Weston: de 8:00 à 17:00 HNE, du lundi au vendredi.

CustomerService@WestonProducts.com
Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1.800.814.4895
Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 1.440.638.3131
Weston Products LLC, 20365 Progress Drive, Strongsville, Ohio 44149
WestonProducts.com

Veuillez communiquer avec le service clientèle des produits Weston AVANT de retourner cet appareil au détaillant.

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veuillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.



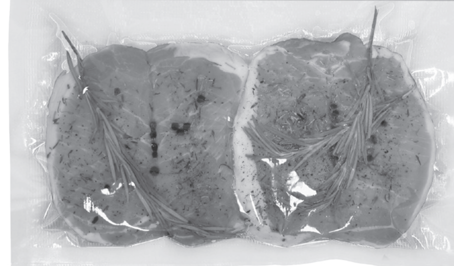
PROFESSIONAL ADVANTAGE VACUUM SEALER

MODEL NO. 65-0501-W

PROFESSIONNELLE ADVANTAGE SCELLEUSE SOUS VIDE

MODÈLE NO 65-0501-W







C US
Intertek
4003037

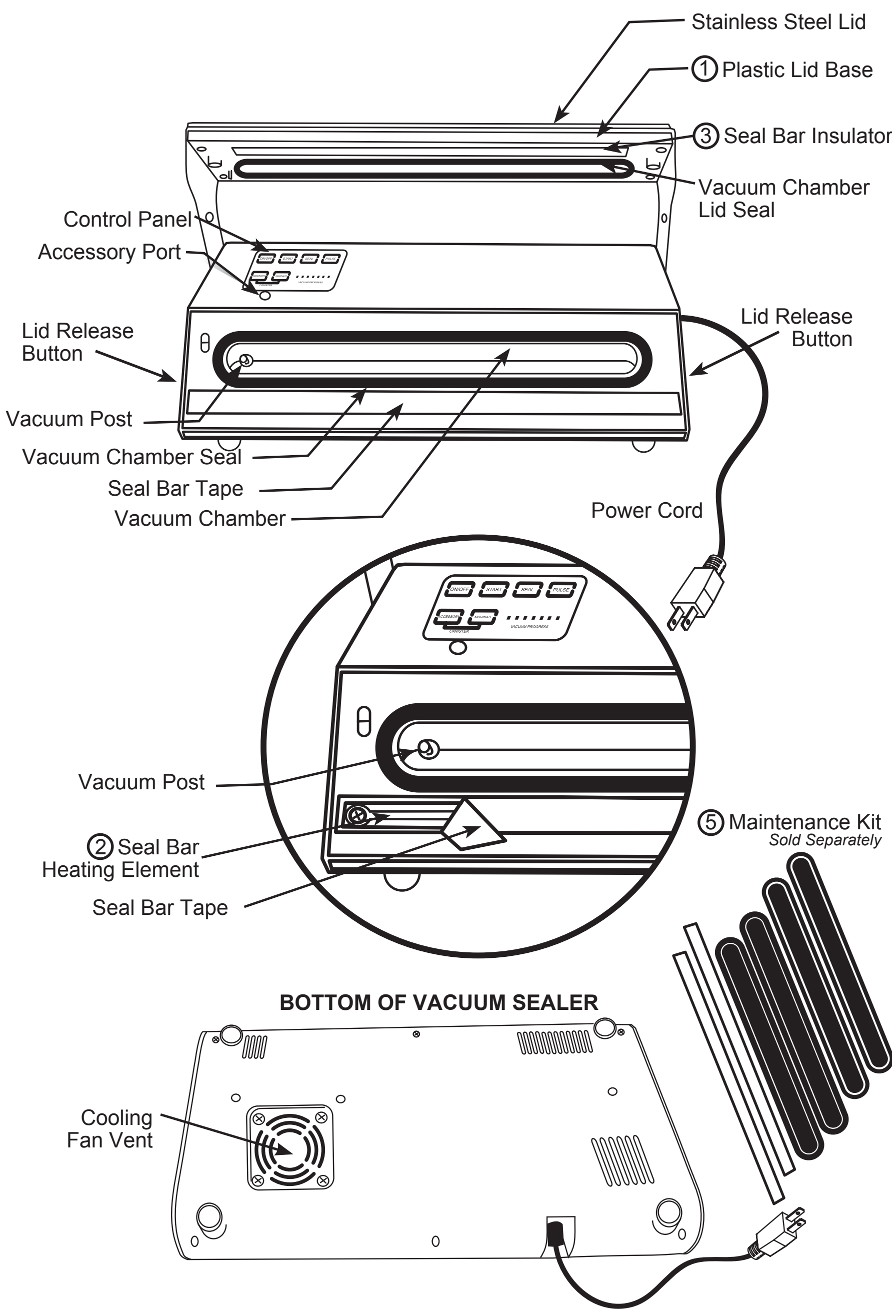
Due to constant factory improvements, the product pictured might differ slightly from the product received.

Parce que nos produits bénéficient de perfectionnements constants apportés en usine, les illustrations présentes peuvent être légèrement différentes du produit reçu.

REV040113

NOTE: The **Vacuum Sealer** is ONLY intended to be used with VACUUM BAGS. For best results, only use the recommended vacuum bags. **DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS!** Any other uses of the **Vacuum Sealer,** other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

REMARQUE: La scelleuse sous vide doit être utilisée UNIQUEMENT avec des SACS SOUS VIDE. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés. NE PAS UTILISER DES SACS À USAGE DOMESTIQUE ! Toute utilisation contre-indiquée de cette scelleuse sous vide risque d'endommager l'appareil et pourrait annuler la garantie !



NOTE: The **Vacuum Sealer** is ONLY intended to be used with VACUUM BAGS. For best results, only use the recommended vacuum bags with an embossed or mesh lining. **DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS!** Any other uses of the **Vacuum Sealer,** other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

WESTON WARRANTY INFORMATION

SAVE THIS WARRANTY INFORMATION FOR YOUR RECORDS!

Weston Products LLC warrants to the ORIGINAL RETAIL PURCHASER of this product that if operated in accordance with the printed instruction accompanying it, then for a period of 1 year from the date of purchase, the product shall be free from defects in material and workmanship. IF YOUR PRODUCT CONTAINS SHIPPING DAMAGE, PLEASE CONTACT THE RETAILER FOR ASSISTANCE.

The Warranty Card, along with a copy of the original receipt, must be received by Weston Products LLC within 30 days from purchase date for the warranty to apply. Failure to send the completely filled out Warranty Card, along with a copy of the original receipt, will void the warranty.

The product must be delivered to or shipped freight prepaid to Weston Products LLC for warranty services, in either its original packaging or similar packaging affording an equal degree of protection. Damage due to shipping is not the responsibility of the company. Weston Products LLC charges a $35.00 per hour bench charge. **NOTE:** No repairs will be started without the authorization of the customer. The return shipping cost to the customer will be added to the repair invoice.

Weston Products LLC will repair (or at its discretion, replace) the product free of charge, if in the judgment of the company, it has been proven to be defective as to seller's labor and material, within the warranty period.

New or rebuilt replacements for factory defective parts will be supplied for one (1) year from the date of purchase. Replacement parts are warranted for the remainder of the original warranty period.

For non-warranty repairs, contact Weston Products LLC's Customer Service at 1-800-814-4895 M-F 8am-5pm EST (outside of the United States 440-638-3131) to obtain a Return Merchandise Authorization Number (RMA Number). Weston Products LLC will refuse all returns that do not contain this number. **DO NOT RETURN THE UNIT WITHOUT PROPER AUTHORIZATION FROM WESTON PRODUCTS LLC.**

LIMITATIONS: The warranty is void if the product is used for any purpose other than that for which it is designed. The product must not have been previously altered, repaired, or serviced by anyone else other than Weston Products LLC. If applicable, the serial number must not have been altered or removed. The product must not have been subjected to accident in transit or while in the customer's possession, misused, abused, or operated contrary to the instructions contained in the instruction manual. This includes failure caused by neglect of reasonable and necessary maintenance, improper line voltage and acts of nature. This warranty is not transferable and applies only to U.S. and Canadian sales.

Except to the extent prohibited by applicable law, no other warranties whether expressed or implied, including warranty merchantability and fitness for a particular purpose, shall apply to this product. Under no circumstances shall Weston Products LLC be liable for consequential damages sustained in connection with said product and Weston Products LLC neither assumes nor authorizes any representative or other person to assume for it any obligation or liability other than such as is expressly set forth herein. Any applicable implied warranties are also limited to the one (1) year period of the limited warranty.

This warranty covers only the product and its specific parts, not the food or other products processed in it.

CUT ALONG THE DOTTED LINE AND SEND THE WARRANTY CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:

Weston Products LLC - WARRANTY DEPARTMENT
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.

WESTON WARRANTY CARD

SEND THIS CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:
WESTON PRODUCTS LLC-WARRANTY DEPT. , 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Customer Name: ______________________________

Address: ______________________________

City/State/Zip: ______________________________

Telephone Number: (_________) ____________________

E-Mail Address: ______________________________

Original Date of Purchase: ______/________/________

Product Model #: ______________________________

Serial # (*if applicable*): ______________________

INFORMATION SUR LA GARANTIE

CONSERVEZ CETTE INFORMATION SUR LA GARANTIE POUR VOS DOSSIERS!

Weston Products LLC garantit à l'ACHETEUR AU DÉTAIL D'ORIGINE de ce produit contre tout défaut en matériau et en main-d'œuvre pendant un (1) an a partir de la date d'achat à condition qu'il soit utilisé conformément aux directives imprimées qui y sont jointes.

La Carte de Garantie, avec une copie du reçu original, doivent être reçus par Weston Products LLC dans les trente (30) jours à partir de la date d'achat pour que la garantie puisse s'appliquer. Le manque d'envoyer la Carte de Garantie complètement remplie avec une copie du reçu original annulera la garantie.

Le produit doit être livré à ou expédié franco de port à Weston Products LLC pour les services de garantie, soit dans son emballage d'origine ou un emballage similaire offrant un degré de protection équivalent. Les dommages causés par l'expédition ne sont pas la responsabilité de la société. Weston Products LLC charge 35,00 $ par heure pour frais de service. REMARQUE : Aucune réparation ne sera commencée sans l'autorisation du client. Les frais d'expédition de retour seront ajoutés à la facture de réparation.

Weston Products LLC réparera (ou à sa discrétion, remplacera) le produit sans frais, si à l'opinion de la société, il a été prouvé être défectueux en matériau et en main d'œuvre dans la période de garantie.

Des remplacements neufs ou remis en état pour les pièces d'usine défectueuses seront fournis pendant un (1) an à partir de la date d'achat. Les pièces de remplacement sont garanties pour le reste de la période de garantie originale.

Pour les réparations non garanties, veuillez contacter le Service à la clientèle de Weston Products LLC au numéro sans frais 1-800-814-4895, du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00 EST (en dehors des États-Unis : 440-638-3131) pour obtenir une Autorisation de retour d'article (Numéro RMA). Weston Products LLC refusera tous les retours qui ne contiennent pas ce numéro. NE PAS RENVOYER CET APPAREIL SANS L'AUTORISATION CORRECTE DE Weston Products LLC.

LIMITATIONS : La garantie est annulée si le produit est utilisé pour toute raison autre que pour laquelle il est conçu. Le produit ne doit pas avoir été antérieurement modifié, réparé, ou entretenu par quelqu'un autre que Weston Products LLC. Le cas échéant, le numéro de série ne doit pas être modifié ou enlevé. Le produit ne doit pas avoir été soumis à un accident en transit ou pendant qu'il est en la possession du client, mal utilisé, mal traité, ou utilisé contrairement aux directives contenues dans le manuel d'utilisation. Ceci comprend la défaillance causée par la négligence d'un entretien raisonnable et nécessaire, une tension de secteur incorrecte et des catastrophes naturelles. Cette garantie n'est pas transférable et s'applique seulement aux ventes américaines et canadiennes.

À l'exception des cas où la loi en vigueur l'interdit, aucune autre garantie, expresse ou implicite, y compris les garanties relatives au caractère adéquat pour la commercialisation ou un usage particulier, ne s'appliquera à ce produit. Weston Products LLC ne sera en aucun cas responsable des dommages indirects liés au dit produit et Weston Products LLC n'a aucune obligation ni responsabilité autre que celles expressément établies dans la présente, et n'autorise aucun représentant ou autre personne à les assumer pour lui. Toutes garanties implicites applicables sont aussi limitées à la période d'un (1) an de la garantie limitée.

Cette garantie couvre seulement le produit et ses pièces spécifiques, pas les aliments ou autres produits traités dans celui-ci.

DÉCOUPEZ LE LONG DE LA LIGNE POINTILLÉE ET ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :

Weston Products LLC / WARRANTY
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 U.S.A.

CARTE DE GARANTIE

**ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :
WESTON PRODUCTS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 U.S.A.**

Nom du Client : ___________________________

Adresse: ___________________________

Ville/Province/Code postal: ___________________________

Numéro de Téléphone: (_________)___________________

Adresse de Courrier Électronique: ___________________

Date D'achat D'origine : _______/_________/__________

No de Modèle du Produit : ___________________________

No de Série *(s'il y a lieu)*: ______________________

NOTE! French instructions and information follow the English instructions and information in this booklet.

REMARQUE! Les instructions et les renseignements en français suivent les instructions en anglais dans ce livret.

COMPONENT LIST

DIAGRAM NO.	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	Lid Assembly *Includes: Plastic Lid Base, 4 Lid Screws, 2 Release Buttons, 2 Springs, Vacuum Chamber Lid Seal (Black) and Seal Bar Insulator(White)*	65-0512
2	Seal Bar Heating Element	65-0513
3	Seal Bar Insulator (White) *Sold Separately*	65-0511
4	Bonus Vacuum Bag Kit *Not Shown* *Includes: (5) 6" x 10", (5) 8" x 12" and (5) 11" x 16" Bags*	30-0301-K
5	Maintenance Kit *Sold Separately* *Includes: 2 Vacuum Chamber Seals, 2 Seal Bar Tape, and 2 Vacuum Chamber Lid Seals (with Adhesive Back)*	65-0510

If any components of this unit are broken, the unit does not operate properly or you need a replacement instruction manual, visit us on the web at
WestonProduct.com/support
Or call Weston Products LLC Toll Free at 1-800-814-4895
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131

ADDITIONAL ACCESSORIES AVAILABLE

Quart 8" x 12" 100 Count Vacuum Bags	30-0101-W
Gallon 11" x 16" 100 Count Vacuum Bags	30-0102-W
Multi-Pack Vacuum Bags Includes (25 Bags) 6" x 10", (10 Bags) 11" x 16", (15 Bags) 8" x 12"	30-0107-W
(3 Rolls) 8" x 22' Rolls Vacuum Bags	30-0201-W
(3 Rolls) 11" x 18' Rolls Vacuum Bags	30-0202-W
1-1/2 Quart Vacuum Canister	65-0503-W
2 Quart Vacuum Canister	65-0504-W
1-1/2 & 2 Quart Vacuum Canister Set	65-0505-W

These products and many more products can be ordered by visiting
WestonProducts.com or by calling
Weston Products LLC Toll Free at 1-800-814-4895
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm EST. Outside the U.S. call 440-638-3131
E-Mail: CustomerService@WestonProducts.com

WARNING! **Before cleaning, assembling or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!**

IMPORTANT SAFETY RULES



WARNING!

READ AND FULLY UNDERSTAND ALL INSTRUCTIONS AND WARNINGS PRIOR TO USING THIS UNIT. YOUR SAFETY IS MOST IMPORTANT! FAILURE TO COMPLY WITH PROCEDURES AND SAFEGUARDS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REMEMBER: YOUR PERSONAL SAFETY IS YOUR RESPONSIBILITY!

1. **ALWAYS DISCONNECT Vacuum Sealer** from power source before servicing, changing accessories or cleaning the unit.

2. Plug the **Vacuum Sealer** into a standard 120 Volt, 60 Hz wall outlet. Avoid using extension cords.

3. **DO NOT USE** the **Vacuum Sealer** if the **Power Cord, Plug** or any other parts are damaged. If the **Power Cord** or the **Vacuum Sealer** is damaged, call Customer Service. **DO NOT ATTEMPT TO REPLACE THE CORD.** Be sure to not allow the **Power Cord** to drape into your work area. Check that all parts are operating properly, and perform the intended functions. Check for any other conditions that may affect the operation.

4. **NEVER** use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will VOID YOUR WARRANTY and may cause fire, electrical shock or injury.

5. To reduce risk of unintentional starting, make sure the **Power Switch** is in the "OFF" position before attaching to the power source.

6. **KEEP FINGERS CLEAR** of the **Heat Sealing Bar** and **Seal Bar Tape AT ALL TIMES**, these areas become HOT. Doing so may cause serious injury.

7. **DO NOT** take this appliance apart; doing so will **VOID YOUR WARRANTY** and may result in personal injury.

8. **DO NOT** block the **Fan Vent** on the bottom of the **Vacuum Sealer**. Keep the area clear to allow for proper air circulation.

9. TO PROTECT AGAINST RISK OF ELECTRICAL SHOCK: **DO NOT** SUBMERGE THE **VACUUM SEALER** INTO WATER OR LIQUID. BE SURE THE **VACUUM SEALER** IS DISCONNECTED FROM THE POWER SOURCE BEFORE CLEANING. Follow the *"Cleaning Instructions"* in this booklet. **NEVER** rinse **Vacuum Sealer** under tap.

10. **NEVER LEAVE THE VACUUM SEALER UNATTENDED.** Be safe, **DISCONNECT** the **Vacuum Sealer** from power source before leaving the work area and when work is complete. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is **NOT** to be used by children.

11. Be sure the **Vacuum Sealer** is on a stable work surface. Be sure all the **Vacuum Sealer Feet** are stable.

12. **DO NOT** use the **Vacuum Sealer** outdoors.

13. **DO NOT** use the **Vacuum Sealer** while under the influence of drugs, medications or alcohol.

14. The **Vacuum Sealer** is ONLY intended to be used with VACUUM BAGS. For best results, only use the recommended vacuum bags. **DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS!** Any other uses of the **Vacuum Sealer,** other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

NOTE: The **Vacuum Sealer** is ONLY intended to be used with VACUUM BAGS. For best results, only use the recommended vacuum bags with an embossed or mesh lining. **DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS!** Any other uses of the **Vacuum Sealer,** other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

deux (2) heures - 1 heure si la température ambiante est 32oC (90oF) ou au-dessus. Lorsque vous emballez les aliments pour un pique-nique, assurez-vous que les aliments sont déjà refroidis rapidement lorsqu'ils sont mis dans le panier à pique-nique isotherme. Le panier à pique-nique ne refroidira pas les aliments – il garde simplement les aliments froids lorsqu'il est emballé correctement avec de la glace. Les aliments cuits chauds doivent être placés dans des conteneurs peu profonds et immédiatement réfrigérés pour qu'ils se refroidissent rapidement. Assurez-vous de bien couvrir les aliments après qu'ils sont froids.

REMARQUE : Des considérations particulières doivent prises lors de l'utilisation de venaison ou d'autre gibier sauvage, puisqu'ils peuvent devenir très contaminés durant l'opération de dépouille. La venaison est souvent gardée à des températures qui pourraient potentiellement permettre la croissance de bactéries, tel que lorsque celle-ci est transportée. Se référer au Département de la viande et de la volaille de l'USDA (USDA Meat and Poultry Department) pour d'autres questions ou informations sur la sécurité de la viande et des aliments.

CAUTION! Suivre les consignes de sécurité alimentaire de ce guide et celles de la FDA (U.S. Food and Drug Administration) lorsque l'on utilise cet appareil. Conserver la viande/nourriture couverte au réfrigérateur. Ne pas laisser la viande/nourriture à la température ambiante plus longtemps qu'il ne faut pour la préparer.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Il y a des règles fondamentales à suivre lors de la manipulation d'aliments.
Elles sont CUIRE, SÉPARER, NETTOYER, et REFROIDIR RAPIDEMENT.

CUIRE
Il est crucial de cuire les aliments à une température interne sûre pour détruire les bactéries qui sont présentes. La sécurité des hamburgers et autres aliments faits avec de la viande hachée a reçu dernièrement beaucoup d'attention, et pour une bonne raison. Quand la viande est hachée, les bactéries présentes sur la surface sont mélangées dans l'ensemble du mélange haché. Si cette viande hachée n'est pas cuite jusqu'à au moins 71oC à 74oC (160oF à 165oF), les bactéries ne seront pas détruites et il y a une forte chance que cela vous rendra malade.

Des morceaux solides de viande comme des steaks et côtelettes n'ont pas de bactéries dangereuses comme E. coli à l'intérieur, donc ils peuvent être servis plus saignants. Quand même, tout morceau de bœuf doit être cuit à une température interne d'au moins 63oC (145oF) (mi-saignant).La température sûre pour la volaille est 82oC (180oF) et les morceaux de viande entier de porc doivent être cuits à 71oC (160oF). Les œufs doivent être bien cuits aussi. Si vous faites une meringue ou autre recette qui utilise des œufs non cuits, achetez des œufs spécialement pasteurises ou utilisez de la poudre pour meringue préparée.

SÉPARER
Les aliments qui seront mangés crus et les aliments qui seront cuits avant d'être mangés DOIVENT TOUJOURS être séparés. La contamination croisée se produit quand des viandes crues ou des œufs viennent en contact avec des aliments qui seront mangés crus. Ceci est une source principale d'intoxication alimentaire. Enveloppez toujours deux fois les viandes crues et placez-les sur l'étagère la plus basse dans le réfrigérateur de manière qu'aucun jus ne puisse goutter sur les fruits et légumes crus. Puis utilisez les viandes crues entre 1 et 2 jours après l'achat, ou congelez-les pour les conserver plus longtemps. Décongelez les viandes congelées dans le réfrigérateur, pas sur le comptoir.

Quand vous grillez ou cuisez des viandes ou des poissons crus, assurez-vous de mettre la viande cuite sur un plat propre. N'utilisez pas le même plat que vous avez utilisé pour transporter les aliments avant de les mettre sur le grill. Lavez les ustensiles utilisés pour griller après que les aliments sont tournés pour la dernière fois sur le grill, aussi bien que les spatules et cuillers utilisées pour faire sauter à feu vif en remuant ou pour tourner la viande au fur et à mesure qu'elle cuit.

Assurez-vous de bien laver vos mains après avoir manipulé des viandes crues ou des œufs crus. Se laver les mains avec du savon et de l'eau, ou utiliser une lingette antibactérienne pré-humidifiée est absolument nécessaire après avoir touché de la viande crue ou des œufs crus. Ne pas se laver les mains et les surfaces pendant la cuisine est une cause majeure de contamination croisée.

NETTOYER
Lavez fréquemment vos mains et les surfaces de travail lorsque vous cuisinez. Lavez avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 15 seconds, puis séchez avec une serviette en papier.

REFROIDIR RAPIDEMENT
La réfrigération rapide des aliments est très importante. La zone de danger où les bactéries se multiplient est entre 4oC et 60oC (40oF et 140oF). Votre réfrigérateur doit être réglé à 4oC (40oF) ou en-dessous; votre congélateur doit être à -17oC (0oF) ou en-dessous. Une règle simple : servir chaud les aliments chauds, servir froid les aliments froids. Utilisez des réchauds ou plaques chauffantes pour garder les aliments chauds pendant le service. Utilisez des bains d'eau glacée pour garder au froid les aliments froids. Ne jamais laisser des aliments à la température ambiante pendant plus de

PROTECTIVE TAPE

There is one factory installed strip of Seal Bar Tape on the Vacuum Sealer.

DO NOT REMOVE THE TAPE!

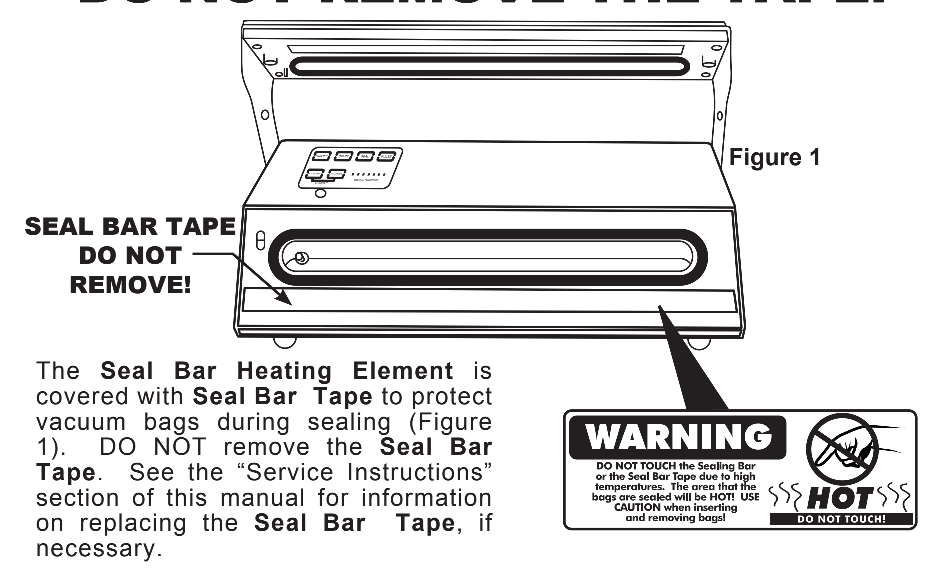


Figure 1

The **Seal Bar Heating Element** is covered with **Seal Bar Tape** to protect vacuum bags during sealing (Figure 1). DO NOT remove the **Seal Bar Tape**. See the "Service Instructions" section of this manual for information on replacing the **Seal Bar Tape**, if necessary.

CLEANING INSTRUCTIONS

WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

1. Press the **ON/OFF Button** on the **Control Panel** to turn the **Vacuum Sealer** "OFF".

2. Disconnect the **Vacuum Sealer** from the power supply.

3. Make sure the **Vacuum Sealer** is completely cool.

4. **NEVER IMMERSE the Vacuum Sealer in water or other liquid.** Wipe clean all outside surfaces including the **Vacuum Chamber** and **Vacuum Lid** with a damp cloth or paper towel. Most household spray cleaners are safe to use. Avoid spraying directly into the vent on the left side of the unit. DO NOT use abrasive cleansers or steel wool!

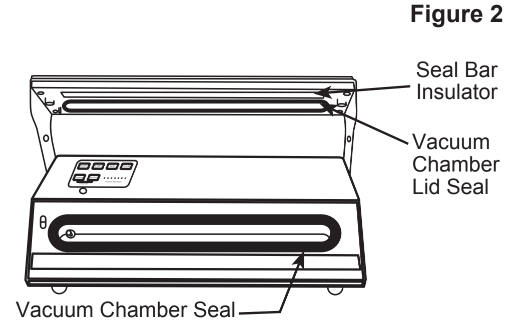
NOTE: Be careful while cleaning not to peel or damage the strip of **Seal Bar Tape** covering the **Seal Bar Heating Element** .

5. Dry all surfaces and close the **Vacuum Lid** before storing the **Vacuum Sealer**.

VACUUM CHAMBER SEALS

The **Vacuum Chamber Seal** may wear over time and require replacement. See the *"Service Instructions"* section of this manual for information on replacing the **Vacuum Chamber Seal**, if necessary (Figure 2).

Figure 2

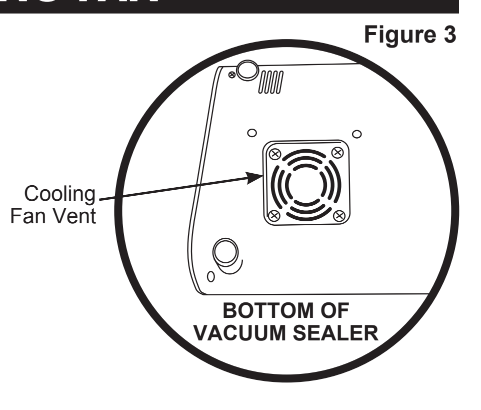


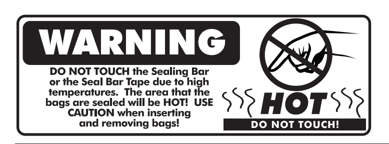
COOLING FAN

The **Vacuum Sealer** has an **Internal Cooling Fan** that runs whenever the unit is plugged in and turned on. To save energy, turn the unit "OFF" and unplug the **Power Cord** when not in use.

Do not block the **Fan Vent** (Figure 3) on the bottom of the **Vacuum Sealer**. Keep the area clear to allow for proper air circulation.

Figure 3





NOTE: The **Vacuum Sealer** is ONLY intended to be used with VACUUM BAGS. For best results, only use the recommended vacuum bags with an embossed or mesh lining. **DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS!** Any other uses of the **Vacuum Sealer,** other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

GUIDE D'EMBALLAGE SOUS VIDE

Aliments très humides: Il est préférable de précongeler les aliments très humides, tels le poisson, avant de les emballer sous vide. L'excès d'humidité peut nuire au scellement et empêcher la fermeture hermétique du sac.

Article en poudre: Pour emballer les articles en poudre, tels la farine, il est préférable de les laisser dans leur emballage d'origine avant de les mettre dans le sac sous vide. La poudre fine risque en effet d'être aspirée dans la pompe à vide à 2 pistons, causant suffisamment de dégâts pour raccourcir la durée de vie utile de la scelleuse sous vide. Les articles en poudre risquent également de nuire au scellement du sac.

Articles pointus ou effilés: Lorsque l'on emballe sous vide des articles pointus ou effilés, il est préférable de les enrober pour éviter qu'ils ne percent le sac pendant le scellement.

LEVURES ET BACTÉRIES

Pour une conservation optimale des aliments, il importe de les emballer sous vide lorsqu'ils sont frais. Lorsque l'altération des aliments a commencé, l'emballage sous vide ne fera que la ralentir. L'emballage sous vide ne peut empêcher complètement la prolifération de la moisissure. D'autres microbes pathogènes peuvent aussi continuer à proliférer dans un milieu pauvre en oxygène et ils exigent de prendre d'autres mesures pour les éliminer.

Les levures: La réfrigération ralentit la croissance des levures, tandis la congélation l'arrête complètement (-18 °C ou 0 °F). Les levures entraînent la fermentation, que l'on identifie généralement à l'odeur.

Les bactéries: La congélation ne tue pas les micro-organismes, mais elle arrête leur croissance. La prolifération de bactéries est facilement identifiée par une mauvaise odeur et, parfois, par une texture gluante. Certaines bactéries, telles celles qui causent le botulisme, peuvent croître sans air dans des conditions propices ; elles sont impossibles à détecter par l'odeur, le goût ou la couleur. Bien qu'extrêmement rare, le botulisme est très dangereux. Veiller à conserver et à cuire proprement tous les aliments avant de les consommer.

CUISSON ET RÉCHAUFFAGE

- Avant de mettre au micro-ondes les aliments emballés sous vide, percer ou ouvrir le sac pour laisser l'air chaud s'échapper pendant le réchauffage.

- Les aliments emballés sous vide peuvent être décongelés ou cuits dans l'eau bouillante.

- Les denrées périssables emballées sous vide, telles les viandes, légumes et fromages, doivent être réfrigérées (à 1,1 °C (34 °F) ou plus froid), surtout les aliments peu ou non acides.

Cela est important, car l'emballage sous vide élimine presque tout l'air du sac, mais une bactérie comme celle de la toxine botulique (Clostridium Botulinum) est anaérobie (elle) se développe normalement dans un milieu dépourvu d'air ou d'oxygène). La réfrigération et la congélation ralentissent la prolifération microbienne. Il importe également de maintenir propre un lieu de travail pour minimiser le risque d'emballer sous vide des bactéries avec les aliments.

CAUTION! Suivre les consignes de sécurité alimentaire de ce guide et celles de la FDA (U.S. Food and Drug Administration) lorsque l'on utilise cet appareil. Conserver la viande/nourriture couverte au réfrigérateur. Ne pas laisser la viande/nourriture à la température ambiante plus longtemps qu'il ne faut pour la préparer.

GUIDE DE CONSERVATION DES ALIMENTS EMBALLÉS

· **REMARQUE IMPORTANTE : L'emballage sous vide ne remplace PAS la réfrigération. Les denrées périssables emballées sous vide doivent quand même être réfrigérées.**

· NE JAMAIS décongeler des aliments à la température ambiante. Décongeler les aliments au réfrigérateur ou au micro-ondes.

· En règle générale, plus froide est la température, et plus longue sera la durée de conservation des aliments.

· Manipuler les sacs sous vide avec soin. Prendre garde de ne pas les endommager, car un sac endommagé n'est plus hermétique.

· Se référer uniquement au tableau suivant en tant que guide ! Consulter les sections Guide d'emballage sous vide et Sécurité alimentaire de ce livret. La durée réelle de conservation pourra varier. Regarder si les aliments ne sont pas gâtés avant de les consommer ou préparer.

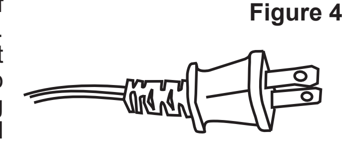
TYPE D'ALIMENT	LIEU DE CONSERVATION	DURÉE NORMALE DE CONSERVATION	DURÉE DE CONSERVATION EMBALLÉ SOUS VIDE
TRANCHES ÉPAISSES DE VIANDE	Congélateur	6 mois	2-3 ans
VIANDE HACHÉE	Congélateur	4 mois	1 ans
POISSON	Congélateur	6 mois	2 ans
Pour obtenir les meilleurs résultats, précongeler la viande ou le poisson pendant 1 à 2 heures avant de les emballer sous vide, afin d'empêcher l'humidité et les jus de nuire au scellement..			
GRAINS DE CAFÉ	Température ambiante	4 semaines	16 mois
FARINE, RIZ, SUCRE	Congélateur	6-9 moiss	2-3 ans
	Température ambiante	6 mois	1-2 ans
Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser l'article dans son récipient ou sac d'origine, puis placer le tout dans un sac sous vide. Cela empêche ces aliments d'être aspirés et aide à bien sceller le produit.			
BAIES *FRAISES, FRAMBOISES, MÛRES*	Réfrigérateur	1-3 jours	1 semaines
BAIES *CANNEBERGES, MYRTILLES, BLEUETS*	Réfrigérateur	3-6 jours	2 semaines
Pour éviter que la scelleuse écrase les baies, il est préférable de les congeler avant de les emballer. Étendre les baies sur une tôle à biscuits pour favoriser la congélation de chaque baie. Un gros bloc de baies congelées sera plus difficile à emballer sous vide, à cause des nombreuses petites poches d'air formées entre les baies.			
FROMAGE	Réfrigérateur	1-2 semaines	4-8 mois
Si le fromage emballé sous vide est utilisé fréquemment, s'assurer que le sac est suffisamment long pour permettre plusieurs scellements. Fromage râpé : Bloquer le fromage dans le sac avec un essuie-tout replié sur le fromage pour empêcher celui-ci d'être aspiré ou de nuire au scellement.			
BISCUITS, CRAQUELINS, PAINS *Avec ouverture périodique*	Température ambiante	1-2 semaines	3-6 semaines
Précongeler les aliments mous et peu denses pendant 1 à 2 heures pour préserver leur forme et leur texture.			
PÂTES , CÉRÉALES, NOIX	Température ambiante	6 mois	1-1/2 ans
HARICOTS SECS	Température ambiante	6 mois	2 ans
Les aliments secs avec bords aigus doivent être enveloppés dans un essuie-tout ou un autre article pour empêcher les bords de percer le sac sous vide.			
LAITUE	Réfrigérateur	3-6 jours	2 semaines
Laver, puis sécher à fond les légumes à feuilles avant de les emballer sous vide.			
LÉGUMES	Congélateur	8 mois	2 1/2 ans
Pour conserver la saveur optimale des légumes, les blanchir avant de les emballer sous vide. Le blanchiment cuit très peu les légumes et préserve la saveur, la couleur et la texture : les légumes sont cuits croquants. Pour les blanchir, plonger les légumes dans l'eau bouillante au micro-ondes 2 à 3 minutes dans la plupart des cas (6 à 11 minutes pour les épis de maïs). Plonger ensuite les légumes dans l'eau froide pour arrêter leur cuisson. Sécher les légumes, puis les emballer sous vide.			

Ce tableau est une adaptation de Dr. G.K. York, Dept. of Food Science & Tech, U of California, Davis.

OUTLET INSTRUCTIONS

This appliance has a Polarized Plug (one blade of the plug is wider than the other blade) (Figure 4). To reduce the risk of electrical shock, this plug must fit fully into the outlet. If the blades do not fit into the outlet, try turning the plug around. If the plug still does not fit into the outlet, contact a qualified electrician. DO NOT attempt to modify the plug in any way.

Figure 4



CONTROL BUTTONS (Figure 5)

ON/OFF BUTTON
Press the **ON/OFF Button** to control the main power to the appliance. This can act as a cancel button as well.

START BUTTON
Press the **START Button** to initiate the vacuum sealing process (the **Vacuum Sealer** will automatically seal the bag when a preset vacuum pressure is reached).

SEAL BUTTON
Press the **SEAL Button** during the vacuuming process or when using the **Pulse Button** to initiate the seal (before the preset vacuum pressure is reached). Also used for only sealing vacuum bags without removing the air from the bag.

PULSE BUTTON
The **PULSE Button** manually controls the vacuum pressure when using vacuum bags to vacuum and seal liquids, moist and/or delicate foods to ensure that liquid does not enter the **Vacuum Chamber** or that the item does not crush. **NOTE:** The pulse function will not evacuate <u>all</u> air from the vacuum bags.

ACCESSORY BUTTON
Press the **ACCESSORY Button** when using vacuum canisters to vacuum and seal items stored in the canister.

MARINATE BUTTON
Press the **MARINATE Button** when using vacuum canisters to marinate foods over the course of 10 or 20 minutes.

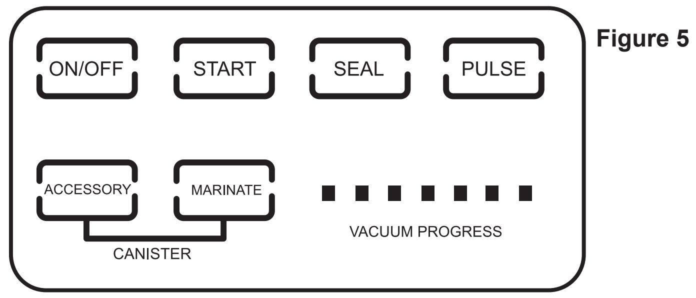


Figure 5

! WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

AUTOMATIC VACUUM & SEAL MODE

1. Attach the **Vacuum Sealer** to the power supply.

2. Press the **ON/OFF Button** (Figure 6) on the **Control Panel** to turn the **Vacuum Sealer** "ON". The **ON/OFF Button** on the display will illuminate and the **Internal Cooling Fan** will run.

3. Press both of the **Lid Release Buttons** (Figure 7) on each side of the **Vacuum Sealer** to release the lid lock, then lift the **Vacuum Lid** to open.

4. Fill the vacuum bag with the product to be vacuum sealed. The open end of the vacuum bag must be clean and dry to seal properly. **HINT:** When filling bags, fold over the top portion of the bag, fill the bag, then unfold the top portion to seal (Figure 8).

5. Place the open end of the bag onto the **Vacuum Chamber Seal** and slightly into the **Vacuum Chamber** (Figure 9). The **Vacuum Post** <u>cannot be blocked</u> or covered by the bag. Make sure there are no wrinkles or creases in the bag in the sealing area.

6. Push down and close the **Vacuum Lid** and lock into place. The open end of the bag should be sandwiched between the **Seal Bar Insulator** and the **Seal Bar Heating Element/Seal Bar Tape**.

7. Press the **START Button** (Figure 6), the **Vacuum Pump** will engage. The **START Button** will remain illuminated while vacuuming.

8. The **SEAL Button** will automatically light up when the bag is sealing. The appliance will

Control Panel **Figure 6**

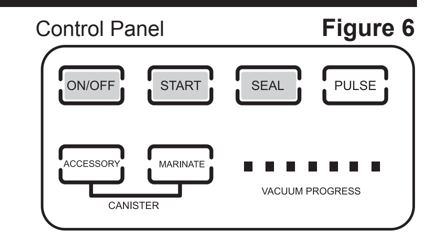


Figure 7

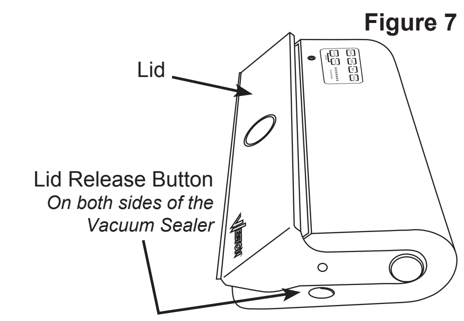


Figure 8

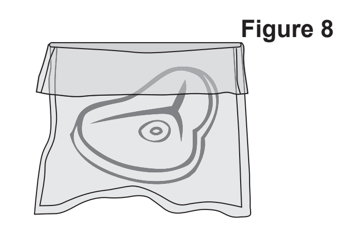
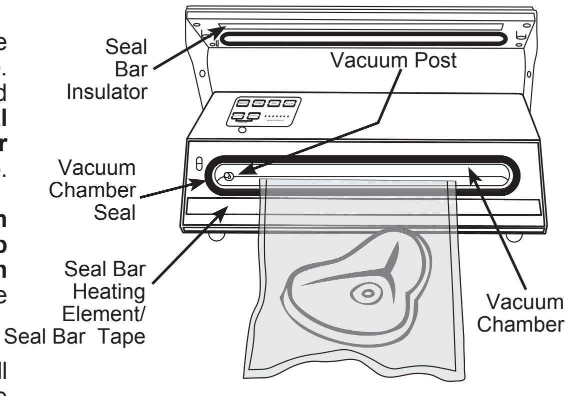


Figure 9



FABRICATION D'UN SAC SUR MESURE AVEC UN ROULEAU

1. Brancher la scelleuse sous vide sur la prise murale.

2. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour allumer la scelleuse sous vide. La touche ON/OFF s'éclaire et le ventilateur interne commence à tourner.

3. Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

4. Trancher net un sac à vide dans le rouleau, à la longueur souhaitée.

5. Engager légèrement un côté ouvert du sac dans le canal d'aspiration, entre la garniture du canal. La tige d'aspiration ne doit pas être bloquée ou couverte par le sac. Le sac doit être parfaitement lisse autour de la zone de scellage.

6. Abaisser et fermer le couvercle d'aspiration; enclencher le verrouillage. L'isolant de la bande de scellement et l'élément chauffant/la bande de scellement doivent enfermer dans leur étau la bouche du sac.

7. Appuyer sur la touche SEAL pour sceller le sac (mise en marche de la pompe à vide et de l'élément chauffant de la bande de scellement). La touche SEAL s'allumera pendant le scellage. L'appareil s'arrête de lui-même et lance des bips lorsque le scellage est terminé.

8. NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant la fin de l'aspiration (risque d'endommagement de l'appareil). Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

9. Retirer le nouveau sac à vide scellé. Patienter au moins 20 secondes avant un autre scellage pour que l'appareil ne surchauffe pas.

10. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse sous vide.

11. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.

REMARQUE: La scelleuse sous vide doit être utilisée UNIQUEMENT avec des SACS SOUS VIDE. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés. NE PAS UTILISER DES SACS À USAGE DOMESTIQUE ! Toute utilisation contre-indiquée de cette scelleuse sous vide risque d'endommager l'appareil et pourrait annuler la garantie !

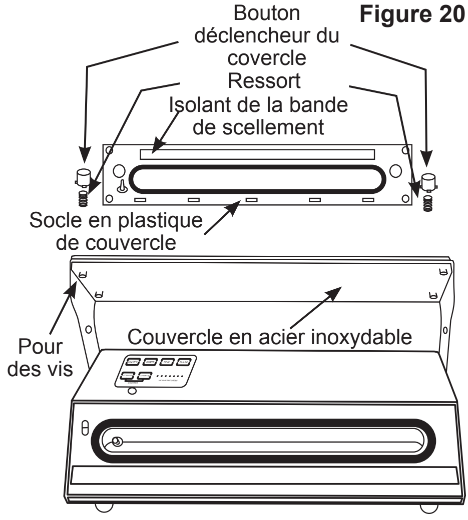
6. Enlever le socle en plastique du couvercle, les 2 boutons déclencheurs et leur ressort du couvercle en acier inoxydable.

7. Pour assembler le nouveau couvercle, retourner le socle en plastique, de façon à orienter la garniture du couvercle vers l'avant de la scelleuse et l'isolant de la bande de scellement vers soi.

8. Placer les deux boutons déclencheurs dans les fentes (Figure 20). Insérer un ressort dans chaque bouton déclencheur.

9. La garniture du couvercle étant orientée vers l'avant de la scelleuse et l'isolant de la bande de scellement vers soi, remettre avec soin le socle en plastique sur le couvercle en acier inoxydable : les 4 trous de vis du socle doivent être alignés sur les 4 tiges de vis du couvercle.

Figure 20



10. Tenir d'une main le socle en plastique et le visser avec l'autre main (4 vis). ASTUCE : Pour faciliter le vissage, incliner la scelleuse sous vide sur l'un de ses côtés pour poser les vis.

11. Lorsque les 4 vis sont serrées, le socle en plastique doit affleurer le couvercle en acier inoxydable. Si ce n'est pas le cas, les vis sont mal posées (c.-à-d., elles sont de travers ou insuffisamment serrées).

REMPLACEMENT DE LA BANDE DE SCELLEMENT (RUBAN):

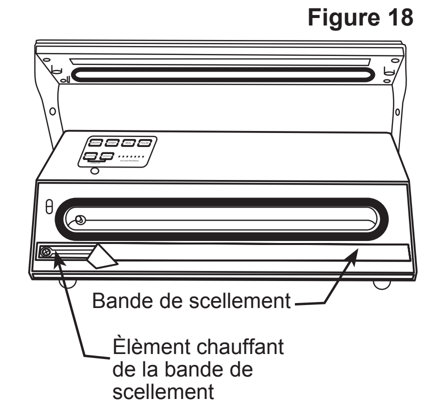
1. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse sous vide.

2. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.

3. S'assurer que la scelleuse a entièrement refroidi.

4. Gratter une extrémité du ruban qui recouvre l'élément chauffant de la bande de scellement jusqu'à ce qu'il se relève un peu (Figure 18). Saisir l'extrémité relevée, puis détacher lentement tout le ruban en l'enroulant sur lui-même.

Figure 18



5. Retirer la pellicule protectrice d'un ruban neuf pour la bande de scellement. Veiller à ce que le ruban ne touche rien, y compris lui-même, lorsque son adhésif est à découvert.

6. Tenir une extrémité du ruban dans chaque main. Coller l'extrémité gauche du ruban sur la zone plate inférieure, juste à gauche de l'élément chauffant. Appliquer le ruban de gauche à droite sur l'élément chauffant, en veillant à ne faire aucun faux pli. Le ruban doit recouvrir parfaitement l'élément chauffant de la bande de scellement.

stop automatically and "BEEP" when the vacuum and seal processes are complete. There are a series of seven lights on the bottom right corner of the **Control Panel** (Figure 6) that indicate the **VACUUM/SEAL PROGRESS**.

Press the **ON/OFF Button** to stop the vacuum process at any point.

9. DO NOT try to open the **Vacuum Lid** before the vacuum has released or damage may occur. Press both of the **Lid Release Buttons** (Figure 7) on each side of the **Vacuum Sealer** to release the lid lock, then lift the **Vacuum Lid** to open.

10. Remove the vacuum sealed bag. Wait at least 20 seconds before sealing another bag to avoid overheating the unit.

11. Press the **ON/OFF Button** (Figure 6) on the **Control Panel** to turn the **Vacuum Sealer** "OFF".

12. Disconnect the **Vacuum Sealer** from the power supply before leaving the work area and when work is complete.

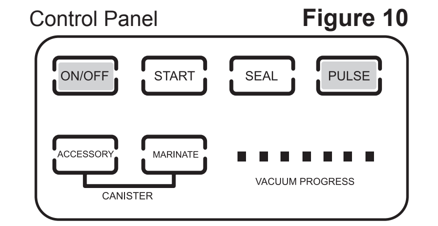


NOTE: The **Vacuum Sealer** is ONLY intended to be used with VACUUM BAGS. For best results, only use the recommended vacuum bags with an embossed or mesh lining. **DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS!** Any other uses of the **Vacuum Sealer,** other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

PULSE/MANUAL SEAL MODE

The **PULSE Button** manually controls the vacuum pressure when using vacuum bags to vacuum and seal liquids, moist and/or delicate foods to ensure that liquid does not enter the **Vacuum Chamber** or that the item does not crush. **NOTE:** The pulse function will not evacuate all air from the vacuum bags.

Control Panel **Figure 10**



1. Attach the **Vacuum Sealer** to the power supply.

2. Press the **ON/OFF Button** (Figure 10) on the **Control Panel** to turn the **Vacuum Sealer** "ON". The **ON/OFF Button** on the display will illuminate and the **Internal Cooling Fan** will run.

3. Press both of the **Lid Release Buttons** on each side of the **Vacuum Sealer** to release the lid lock, then lift the **Vacuum Lid** to open.

4. Fill the vacuum bag with the product to be vacuum sealed. The open end of the vacuum bag must be clean and dry to seal properly. **HINT:** When filling bags, fold over the top portion of the bag, fill the bag, then unfold the top portion to seal.

5. Place the open end of the bag onto the **Vacuum Chamber Seal** and slightly into the **Vacuum Chamber**. The **Vacuum Post** cannot be blocked or covered by the bag. Make sure there are no wrinkles or creases in the bag in the sealing area.

6. Push down and close the **Vacuum Lid** and lock into place. The open end of the bag should be sandwiched between the **Seal Bar Insulator** and the **Seal Bar Heating Element/Seal Bar Tape**.

7. Press the **PULSE Button** (Figure 10) once. Then press and hold the **PULSE Button** until the desired amount of air is evacuated from the bag.

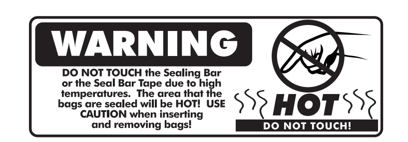
8. Press the **SEAL Button**, this will engage the **Vacuum Pump** and **Seal Bar Heating Element** and seal the vacuum bag. The **SEAL Button** on the display will illuminate while sealing. The appliance will stop automatically and "BEEP" when the seal process is complete.

9. DO NOT try to open the **Vacuum Lid** before the vacuum has released or damage may occur. Press both of the **Lid Release Buttons** on each side of the **Vacuum Sealer** to release the lid lock, then lift the **Vacuum Lid** to open.

10. Remove the vacuum sealed bag. Wait at least 20 seconds before sealing another bag to avoid overheating the unit.

11. Press the **ON/OFF Button** on the **Control Panel** to turn the **Vacuum Sealer** "OFF".

12. Disconnect the **Vacuum Sealer** from the power supply.



REMPLACEMENT DE LA GARNITURE DU COUVERCLE :

1. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse sous vide.

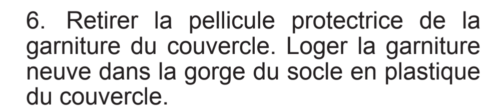
2. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.

3. S'assurer que la scelleuse a entièrement refroidi.

4. Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

5. Retirer la garniture de la gorge dans le socle en plastique du couvercle (Figure 18).

REMARQUE : Le dos de la garniture du couvercle est adhésif : en cas de difficulté à décoller la garniture du plastique, utiliser un dissolvant ménager doux d'adhésif. S'assurer que la surface est sèche et exempte d'huile avant de mettre en place une garniture de couvercle neuve.



6. Retirer la pellicule protectrice de la garniture du couvercle. Loger la garniture neuve dans la gorge du socle en plastique du couvercle.

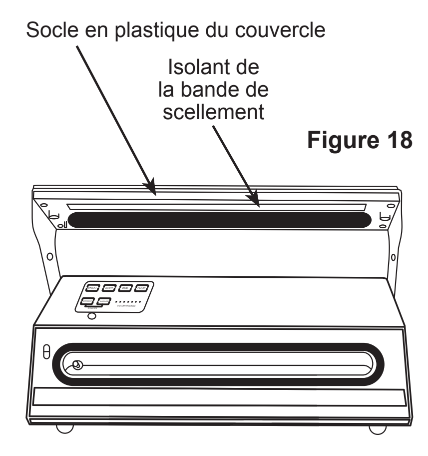


Figure 18

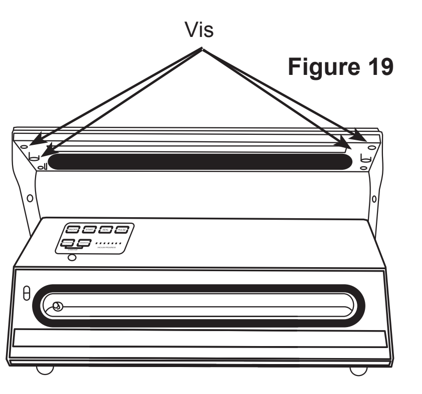


Figure 19

7. Étendre la garniture avec les doigts, puis la pousser contre la gorge 30 secondes pour la loger parfaitement. Patienter 30 minutes avant d'utiliser l'appareil.

REMPLACEMENT DE L'ENSEMBLE COUVERCLE :

1. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse sous vide.

2. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.

3. S'assurer que la scelleuse a entièrement refroidi.

4. Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

5. Dévisser le socle en plastique du couvercle (4 vis) avec un tournevis Phillips (Figure 19).

REMARQUE : Les tournevis courts, de petit diamètre ou coudés, sont les plus efficaces à cet effet.

9. Pour dépressuriser la boîte et ouvrir le couvercle, tourner le bouton/cadran à la position d'ouverture.

10. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse sous vide.

11. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

! AVERTISSEMENT! Avant de procéder à l'entretien, au montage ou au démontage de la scelleuse, vérifier qu'elle est ÉTEINTE et que sa FICHE EST DÉBRANCHÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION !

Certaines pièces de la scelleuse sous vide devront parfois être remplacées après un usage fréquent. Une trousse d'entretien (vendue séparément) (Figure 16) sera parfois nécessaire au bon fonctionnement de la scelleuse sous vide. REMARQUE : Enlever la mousse ovale des garnitures en mousse du canal d'aspiration. Jeter la mousse ovale, ne conserver que la garniture en mousse externe (Figure 16a).

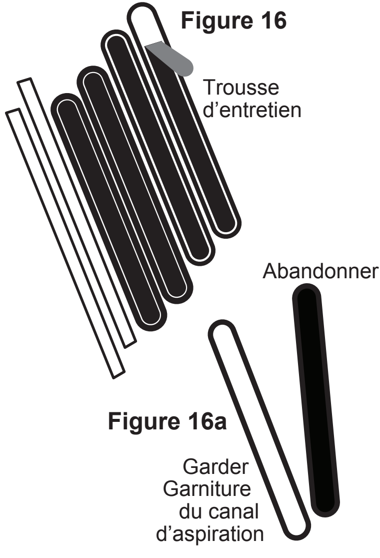


Figure 16

Figure 16a

REMPLACEMENT DE LA GARNITURE DU CANAL D'ASPIRATION :

1. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse sous vide.

2. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.

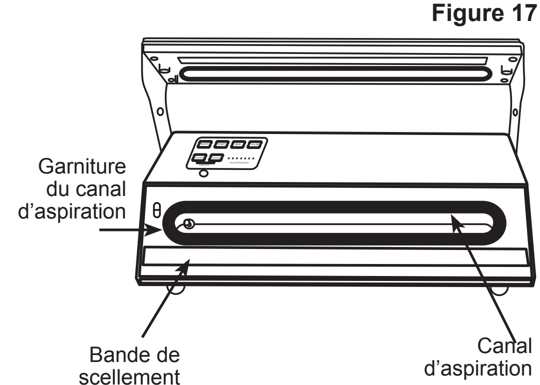
3. S'assurer que la scelleuse a entièrement refroidi.

4. Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

5. Retirer la garniture (REMARQUE : Le dos de la garniture du canal d'aspiration N'EST PAS adhésif.) (Figure 17) de la gorge entourant le canal d'aspiration de la scelleuse sous vide.

6. Loger une garniture neuve dans la gorge entourant le canal d'aspiration de la scelle

Figure 17



SEAL MODE

Press the **SEAL Button** during the vacuuming process or when using the **Pulse Button** to initiate the seal (before the preset vacuum pressure is reached). Also used for only sealing vacuum bags without removing the air from the bag.

Control Panel **Figure 11**

ON/OFF START SEAL PULSE
ACCESSORY MARINATE CANISTER VACUUM PROGRESS

To only seal vacuum bags without removing the air from the bag:
1. Attach the **Vacuum Sealer** to the power supply.

2. Press the **ON/OFF Button** (Figure 11) on the **Control Panel** to turn the **Vacuum Sealer** "ON". The **ON/OFF Button** on the display will illuminate and the **Internal Cooling Fan** will run.

3. Press both of the **Lid Release Buttons** on each side of the **Vacuum Sealer** to release the lid lock, then lift the **Vacuum Lid** to open.

4. Fill the vacuum bag with the product to be sealed. The open end of the vacuum bag must be clean and dry to seal properly. **HINT:** When filling bags, fold over the top portion of the bag, fill the bag, then unfold the top portion to seal.

5. Place the open end of the bag onto the **Vacuum Chamber Seal** and slightly into the **Vacuum Chamber**. The **Vacuum Post** cannot be blocked or covered by the bag. Make sure there are no wrinkles or creases in the bag in the sealing area.

6. Push down and close the **Vacuum Lid** and lock into place. The open end of the bag should be sandwiched between the **Seal Bar Insulator** and the **Seal Bar Heating Element/Seal Bar Tape**.

7. Press the **SEAL Button** (Figure 11), this will engage the **Vacuum Pump** and **Seal Bar Heating Element** and seal the vacuum bag. The **SEAL Button** on the display will illuminate while sealing. The appliance will stop automatically and "BEEP" when the seal process is complete.

8. DO NOT try to open the **Vacuum Lid** before the vacuum has released or damage may occur. Press both of the **Lid Release Buttons** on each side of the **Vacuum Sealer** to release the lid lock, then lift the **Vacuum Lid** to open.

9. Remove the sealed bag. Wait at least 20 seconds before sealing another bag to avoid overheating the unit.

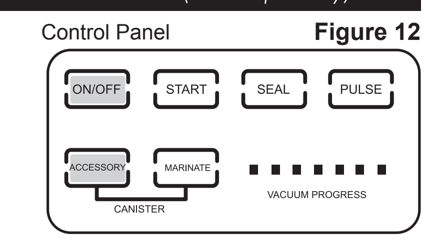
10. Press the **ON/OFF Button** on the **Control Panel** to turn the **Vacuum Sealer** "OFF".

11. Disconnect the **Vacuum Sealer** from the power supply.

NOTE: The **Vacuum Sealer** is ONLY intended to be used with VACUUM BAGS. For best results, only use the recommended vacuum bags with an embossed or mesh lining. **DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS!** Any other uses of the **Vacuum Sealer,** other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

VACUUM SEALER CANISTERS *(Sold Separately)*

Control Panel **Figure 12**



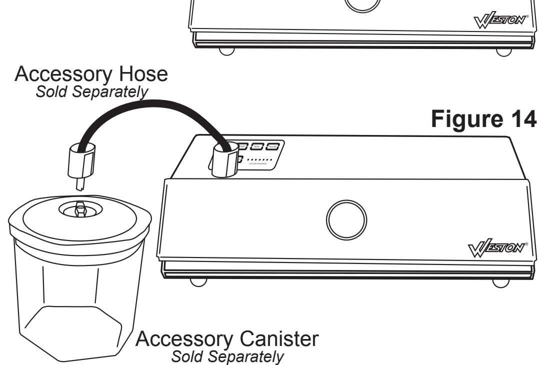
Vacuum canisters may be used with the **Vacuum Sealer** *(Sold Separately)*. Vacuum canisters come with their own hose.

1. Attach the **Vacuum Sealer** to the power supply.

2. Press the **ON/OFF Button** (Figure 12) on the **Control Panel** to turn the **Vacuum Sealer** "ON". The **ON/OFF Button** on the display will illuminate and the **Internal Cooling Fan** will run.

Figure 13

Figure 14



3. Insert one end of the accessory hose into the **Accessory Port** (Figure 13) on the **Vacuum Sealer**.

4. Insert the other end of the accessory hose into the port on the lid of the canister (Figure 14).

5. Fill the canister with the product to be vacuum sealed.

6. Turn the knob/dial on the canister to the seal position.

7. Press the **ACCESSORY Button** (Figure 12), this will engage the **Vacuum Pump**. The **ACCESSORY Button** on the display will illuminate while vacuuming. The appliance will stop automatically and "BEEP" when the seal process is complete.

8. Gently remove the accessory hose from both the canister and the **Vacuum Sealer**. Wait at least 20 seconds before vacuuming another canister to avoid overheating the unit. Be careful not to turn the knob/dial of the canister to the open position.

9. To test vacuum, gently tug on the canister lid. The lid should not move.

10. To release the vacuum and open the canister, turn the knob/dial on the canister to the open position.

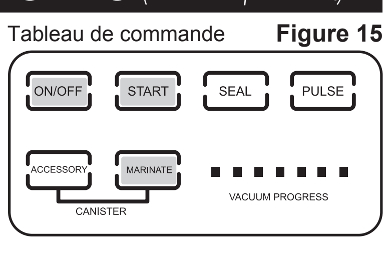
11. Press the **ON/OFF Button** on the **Control Panel** to turn the **Vacuum Sealer** "OFF".

12. Disconnect the **Vacuum Sealer** from the power supply.

CAUTION! It is important to follow the "Food Safety" guidelines. For the most up to date instruction visit the USDA website.

MARINADES AVEC LES BOÎTES *(Vendu Séparément)*

Tableau de commande **Figure 15**



Cette scelleuse est compatible avec des boîtes à vide (vendues séparément). Les boîtes à vide sont dotées de leur propre tuyau.

1. Brancher la scelleuse sur la prise murale.

2. Appuyer sur la touche ON/OFF (Figure 15) du tableau de commande pour allumer la scelleuse. La touche ON/OFF s'éclaire et le ventilateur interne commence à tourner.

3. Insérer une extrémité du tuyau accessoire dans la prise auxiliaire de la scelleuse.

4. Insérer l'autre extrémité du tuyau dans l'orifice du couvercle de la boîte.

5. Remplir la boîte avec le produit souhaité à mariner.

6. Tourner le bouton/cadran à la position de scellage.

7. La touche MARINATE (Figure 15) comporte deux réglages :

MACÉRATION DE 10 MINUTES Appuyer une fois sur la touche MARINATE. Une série de sept voyants, dans le coin inférieur droit du tableau de commande (Figure 15), témoignent de la progression de l'aspiration/du scellage (rampe VACUUM PROGRESS). Trois voyants s'allumeront dans la rampe VACUUM PROGRESS. La macération de 10 minutes commencera.

a. Appuyer sur la touche START pour démarrer la macération.

b. La scelleuse commence l'aspiration, puis s'arrête. L'aspiration dure environ 25 secondes, puis s'arrête pendant une courte période de 3 minutes et demie. L'appareil suivra un cycle de trois arrêts de 3 minutes et demie et 3 périodes de 7 secondes d'aspiration.

MACÉRATION DE 20 MINUTES Pour une marinade plus prononcée, faire macérer 20 minutes. Appuyer deux fois sur la touche MARINATE. Une série de sept voyants, dans le coin inférieur droit du tableau de commande (Figure 15), témoignent de la progression de l'aspiration/du scellage (rampe VACUUM PROGRESS). Six voyants s'allumeront dans la rampe VACUUM PROGRESS. La macération de 20 minutes commencera.

a. Appuyer sur la touche START pour démarrer la macération.

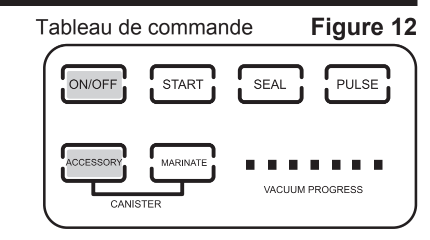
b. La scelleuse commence l'aspiration, puis s'arrête. L'aspiration dure environ 25 secondes, puis s'arrête pendant une courte période de 6 minutes et demie. L'appareil suivra un cycle de deux arrêts de 6 minutes et demie et 2 périodes de 7 secondes d'aspiration. La scelleuse terminera par un arrêt de 3 minutes et une période d'aspiration de 7 secondes.

8. Pour vérifier le vide, tirer doucement sur le couvercle de la boîte. Le couvercle ne doit pas bouger.

EMBALLAGE À VIDE DE BOÎTES *(Vendu Séparément)*

Cette scelleuse est compatible avec des boîtes à vide (vendues séparément). Les boîtes à vide sont dotées de leur propre tuyau.

Tableau de commande **Figure 12**



1. Brancher la scelleuse sur la prise murale.

2. Appuyer sur la touche ON/OFF (Figure 12) du tableau de commande pour allumer la scelleuse. La touche ON/OFF s'éclaire et le ventilateur interne commence à tourner.

Figure 13

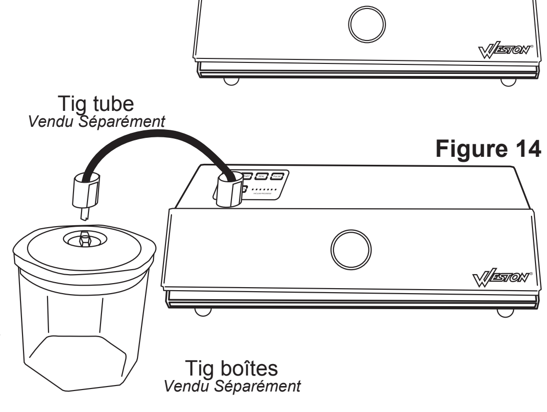


Figure 14

3. Insérer une extrémité du tuyau accessoire dans la prise auxiliaire (Figure 13) de la scelleuse.

4. Insérer l'autre extrémité du tuyau dans l'orifice du couvercle de la boîte (Figure 14).

5. Remplir la boîte avec le produit souhaité à sceller.

6. Tourner le bouton/cadran de la boîte à la position de scellage.

7. Appuyer sur la touche ACCESSORY (Figure 12) pour démarrer la pompe à vide. La touche ACCESSORY s'allumera pendant l'aspiration. L'appareil s'arrête de lui-même et lance des bips lorsque le scellage est terminé.

8. Retirer délicatement le tuyau accessoire de la boîte et de la scelleuse sous vide. Patienter au moins 20 secondes avant de brancher une autre boîte pour que l'appareil ne surchauffe pas. Veiller à ne pas tourner le bouton/cadran à la position d'ouverture.

9. Pour vérifier le vide, tirer doucement sur le couvercle de la boîte. Le couvercle ne doit pas bouger.

10. Pour dépressuriser la boîte et ouvrir le couvercle, tourner le bouton/cadran à la position d'ouverture.

11. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse.

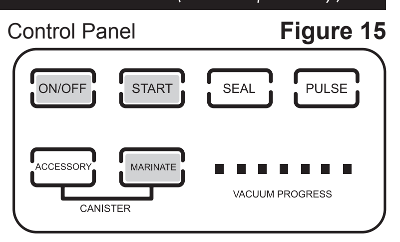
12. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.

CAUTION! Suivre les consignes de sécurité alimentaire de ce guide et celles de la FDA (U.S. Food and Drug Administration) lorsque l'on utilise cet appareil. Conserver la viande/nourriture couverte au réfrigérateur. Ne pas laisser la viande/nourriture à la température ambiante plus longtemps qu'il ne faut pour la préparer.

MARINATING WITH CANISTERS *(Sold Separately)*

Vacuum canisters may be used with the **Vacuum Sealer** *(Sold Separately)*. Vacuum canisters come with their own hose.

Control Panel **Figure 15**



1. Attach the **Vacuum Sealer** to the power supply.

2. Press the **ON/OFF Button** (Figure 15) on the **Control Panel** to turn the **Vacuum Sealer** "ON". The **ON/OFF Button** on the display will illuminate and the **Internal Cooling Fan** will run.

3. Insert one end of the accessory hose into the **Accessory Port** on the **Vacuum Sealer**.

4. Insert the other end of the accessory hose into the port on the lid of the canister.

5. Fill the canister with the product to be marinated.

6. Turn the knob/dial on the canister to the seal position.

7. The **MARINATE Button** (Figure 15) has two settings:

10-MINUTE MARINATE PROCESS: Press the **MARINATE Button** once. There are a series of seven lights on the bottom right corner of the **Control Panel** (Figure 15) that indicate the **VACUUM PROGRESS**. Three lights in the **VACUUM PROGRESS** bar will illuminate. This will engage the **10 Minute Marinate Process**.

a. Press the **START Button** to begin the marinating process.

b. The **Vacuum Sealer** will begin a process of vacuum and rest. The vacuum will start for about 25 seconds, followed by a brief 3 ½ minute rest period. The unit will go through a cycle of (3) 3 ½ minute rests and (3) 7 second vacuum periods.

20-MINUTE MARINATE PROCESS: *For deeper marinade penetration, use the 20-Minute Marinate Process.* Press the **MARINATE Button** twice. There are a series of seven lights on the bottom right corner of the **Control Panel** (Figure 15) that indicate the **VACUUM PROGRESS**. Six lights in the **VACUUM PROGRESS** bar will illuminate. This will engage the **20 Minute Marinate Process**.

a. Press the **START Button** to begin the marinating process.

b. The **Vacuum Sealer** will begin a process of vacuum and rest. The vacuum will start for about 25 seconds, followed by a brief 6 ½ minute rest period. The unit will go through a cycle of (2) 6 ½ minute rests and (2) 7 second vacuum periods. The **Vacuum Sealer** will finish with (1) 3 minute rest period and a 7 second vacuum period.

10. To test vacuum, gently tug on the canister lid. The lid should not move.

11. To release the vacuum and open the canister, turn the knob/dial on the canister to the open position.

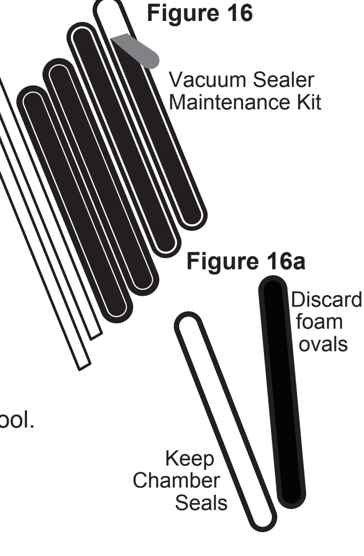
12. Press the **ON/OFF Button** on the **Control Panel** to turn the **Vacuum Sealer** "OFF".

13. Disconnect the **Vacuum Sealer** from the power supply.

SERVICE INSTRUCTIONS

! WARNING! Before cleaning, assembling or disassembling the appliance, make sure the appliance is OFF and the PLUG IS REMOVED FROM THE OUTLET/POWER SOURCE!

Some parts of the **Vacuum Sealer** may need replacing after repeated use. A ***Maintenance Kit*** *(Sold Separately)* (Figure 16) may be necessary for the **Vacuum Sealer** to properly function. **NOTE:** Remove the inner foam oval from all of the foam **Chamber Seals**. The foam oval can be discarded, only the outer foam ring is needed (Figure 16a).



REPLACING THE VACUUM CHAMBER SEAL:

1. Press the **ON/OFF Button** on the **Control Panel** to turn the **Vacuum Sealer** "OFF".

2. Disconnect the **Vacuum Sealer** from the power supply.

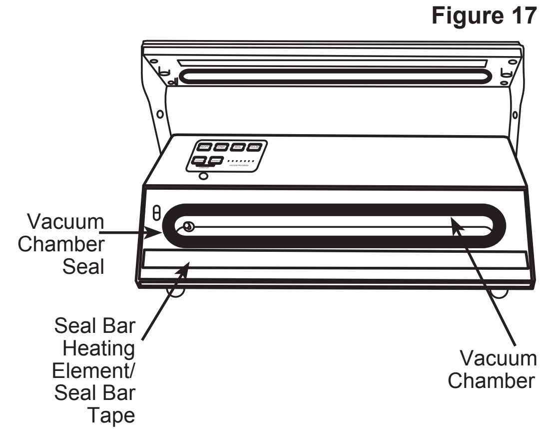
3. Make sure the **Vacuum Sealer** is completely cool.

4. Press both of the **Lid Release Buttons** on each side of the **Vacuum Sealer** to release the lid lock, then lift the **Vacuum Lid** to open.

5. Remove the **Vacuum Chamber Seal** *(NOTE: The* ***Vacuum Chamber Seal*** *DOES NOT have an adhesive backing.)* (Figure 17) from the groove around the **Vacuum Chamber** on the base of the **Vacuum Sealer**.

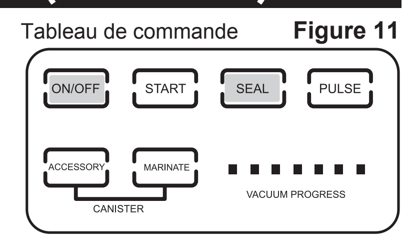
6. Position a new **Vacuum Chamber Seal** into the groove around the **Vacuum Chamber** on the base of the **Vacuum Sealer**.

7. Work the **Vacuum Chamber Seal** into the groove until the seal is completely in place.



"SEAL" MODE SEAL (SCELLAGE)

Press the **SEAL Button** during the Appuyer sur la touche SEAL pendant l'aspiration ou l'utilisation de la touche PULSE pour exécuter le scellage (avant que la pression à vide préréglée soit atteinte). Sert également à sceller uniquement un sac à vide, sans aspirer l'air du sac.



Scellage d'un sac à vide uniquement, sans aspirer l'air du sac :

1. Brancher la scelleuse sur la prise murale.

2. Appuyer sur la touche ON/OFF (Figure 11) du tableau de commande pour allumer la scelleuse. La touche ON/OFF s'éclaire et le ventilateur interne commence à tourner.

3. Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

4. Remplir un sac avec le produit souhaité à sceller. La bouche du sac doit être propre et sèche pour un scellage adéquat. ASTUCE : Pour remplir un sac, replier la partie supérieure de celui-ci, remplir le sac, puis déplier la partie supérieure et sceller.

5. Engager un peu la bouche du sac dans le canal d'aspiration, entre la garniture du canal. La tige d'aspiration ne doit pas être bloquée ou couverte par le sac. Le sac doit être parfaitement lisse autour de la zone de scellage.

6. Abaisser et fermer le couvercle d'aspiration; enclencher le verrouillage. L'isolant de la bande de scellement et l'élément chauffant/la bande de scellement doivent enfermer dans leur étau la bouche du sac.

7. Appuyer sur la touche SEAL (Figure 11) pour sceller le sac (mise en marche de la pompe à vide et de l'élément chauffant de la bande de scellement). La touche SEAL s'allumera pendant le scellage. L'appareil s'arrête de lui-même et lance des bips lorsque le scellage est terminé.

8. NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant la fin de l'aspiration (risque d'endommagement de l'appareil). Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

9. Retirer le sac à vide scellé. Patienter au moins 20 secondes avant un autre scellage pour que l'appareil ne surchauffe pas.

10. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse.

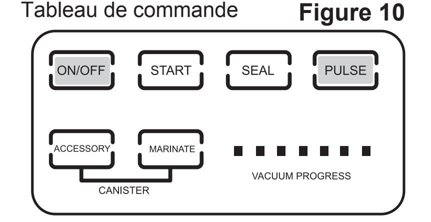
11. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.

REMARQUE: La scelleuse sous vide doit être utilisée UNIQUEMENT avec des SACS SOUS VIDE. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés. NE PAS UTILISER DES SACS À USAGE DOMESTIQUE ! Toute utilisation contre-indiquée de cette scelleuse sous vide risque d'endommager l'appareil et pourrait annuler la garantie !

"PULSE" MODE MANUEL PULSE/SEAL

La touche PULSE est une commande manuelle de la pression d'aspiration des sacs à vide; lorsque l'on aspire et scelle des sacs de liquides ou d'aliments humides ou fragiles, cette commande empêche le liquide de pénétrer dans le canal d'aspiration ou l'aliment d'être écrasé. REMARQUE : La fonction d'impulsion n'aspirera pas tout l'air du sac à vide.

Tableau de commande **Figure 10**



1. Brancher la scelleuse sur la prise murale.

2. Appuyer sur la touche ON/OFF (Figure 10) du tableau de commande pour allumer la scelleuse. La touche ON/OFF s'éclaire et le ventilateur interne commence à tourner.

3. Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

4. Remplir un sac avec le produit souhaité à emballer sous vide. La bouche du sac doit être propre et sèche pour un scellage adéquat. ASTUCE : Pour remplir un sac, replier la partie supérieure de celui-ci, remplir le sac, puis déplier la partie supérieure et sceller.

5. Engager un peu la bouche du sac dans le canal d'aspiration, entre la garniture du canal. La tige d'aspiration ne doit pas être bloquée ou couverte par le sac. Le sac doit être parfaitement lisse autour de la zone de scellage.

6. Abaisser et fermer le couvercle d'aspiration; enclencher le verrouillage. L'isolant de la bande de scellement et l'élément chauffant/la bande de scellement doivent enfermer dans leur étau la bouche du sac.

7. Appuyer une fois sur la touche PULSE (Figure 10). Ensuite, laisser enfoncée la touche PULSE jusqu'à ce que la quantité d'air souhaitée soit évacuée du sac.

8. Appuyer sur la touche SEAL pour sceller le sac (mise en marche de la pompe à vide et de l'élément chauffant de la bande de scellement). La touche SEAL s'allumera pendant le scellage. L'appareil s'arrête de lui-même et lance des bips lorsque le scellage est terminé.

9. NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant la fin de l'aspiration (risque d'endommagement de l'appareil). Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

10. Retirer le sac à vide scellé. Patienter au moins 20 secondes avant un autre scellage pour que l'appareil ne surchauffe pas.

11. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse.

12. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.



REPLACING THE VACUUM CHAMBER LID SEAL:

1. Press the **ON/OFF Button** on the **Control Panel** to turn the **Vacuum Sealer** "OFF".

2. Disconnect the **Vacuum Sealer** from the power supply.

3. Make sure the **Vacuum Sealer** is completely cool.

4. Press both of the **Lid Release Buttons** on each side of the **Vacuum Sealer** to release the lid lock, then lift the **Vacuum Lid** to open.

5. Remove the **Vacuum Chamber Lid Seal** from the groove in the **Plastic Lid Base** (Figure 18).

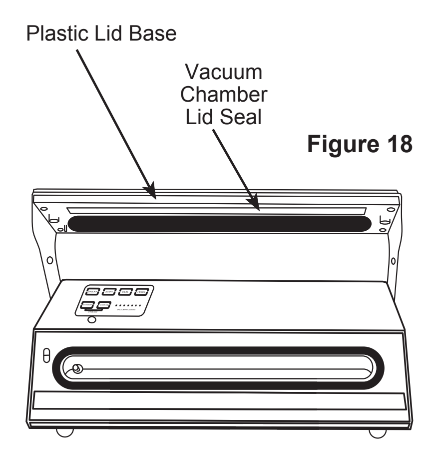


Figure 18

NOTE: The **Vacuum Chamber Lid Seal** has an adhesive backing-if the adhesive does not remove cleanly from the plastic, use a gentle, household adhesive remover. Make sure the surface is dry and oil free before replacing with the new **Vacuum Chamber Lid Seal**.

6. Peel off the backing from the **Vacuum Chamber Lid Seal.** Position the new **Vacuum Chamber Lid Seal** into the groove in the **Plastic Lid Base**.

7. Work the **Vacuum Chamber Lid Seal** into the groove with your fingers until the seal is completely in place and hold for 30 seconds. Wait for 30 minutes before using.

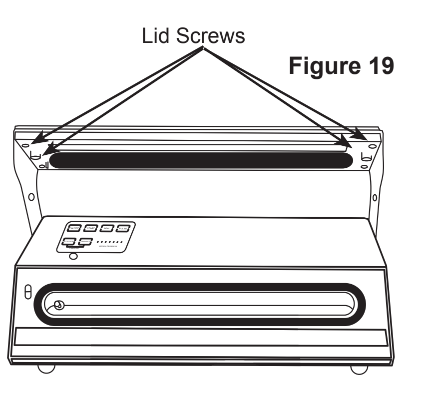


Figure 19

REPLACING THE LID ASSEMBLY:

1. Press the **ON/OFF Button** on the **Control Panel** to turn the **Vacuum Sealer** "OFF".

2. Disconnect the **Vacuum Sealer** from the power supply.

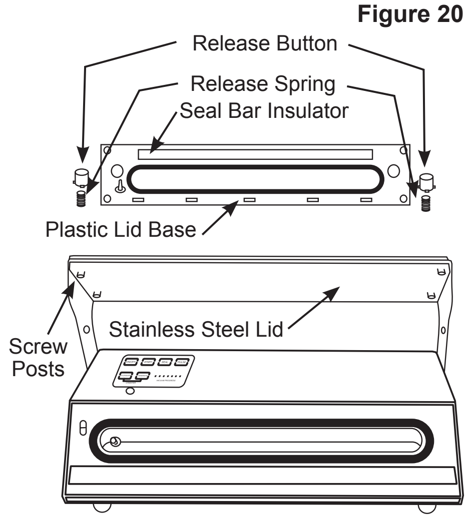
3. Make sure the **Vacuum Sealer** is completely cool.

4. Press both of the **Lid Release Buttons** on each side of the **Vacuum Sealer** to release the lid lock, then lift the **Vacuum Lid** to open.

5. Using a Phillips-head screwdriver, remove the 4 **Lid Screws** in the **Plastic Lid Base** (Figure 19).

NOTE: Short, narrow diameter or angled screwdrivers work best for removing the screws.

Figure 20



6. Remove the **Plastic Lid Base**, 2 **Release Buttons** and the 2 **Release Springs** from the **Stainless Steel Lid**.

7. To install the new **Lid Assembly**, turn the **Plastic Lid Base** upside down with the **Vacuum Chamber Lid Seal** positioned towards the front of the **Vacuum Sealer** and the **Seal Bar Insulator** facing you.

8. Place the 2 **Release Buttons** into the slots (Figure 20). Insert the 2 **Release Springs** into the backs of the **Release Buttons**.

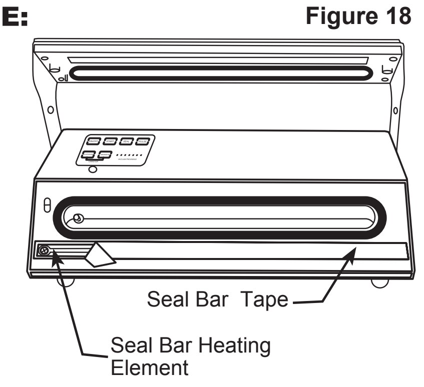
9. With the **Vacuum Chamber Lid Seal** positioned towards the front of the **Vacuum Sealer** and the **Seal Bar Insulator** facing you, carefully position the **Plastic Lid Base Assembly** back onto the **Stainless Steel Lid** so that the 4 screw holes in the **Plastic Lid Base** line up with the 4 screw posts on the **Stainless Steel Lid.**

10. Use one hand to hold the **Plastic Lid Base** and the other to insert and turn the **4 Lid Screws. HINT:** It may work better to tilt the **Vacuum Sealer** on its side when installing the **Lid Screws**.

11.When all 4 **Lid Screws** are installed, the **Plastic Lid Base** should be flush to the **Stainless Steel Lid**. If it is not, then the **Lid Screws** may be improperly installed (i.e. crooked or not tight enough).

REPLACING THE SEAL BAR TAPE:

Figure 18



1. Press the **ON/OFF Button** on the **Control Panel** to turn the **Vacuum Sealer** "OFF".

2. Disconnect the **Vacuum Sealer** from the power supply.

3. Make sure the **Vacuum Sealer** is completely cool.

4. Pick at either end of the **Seal Bar Tape** covering the **Seal Bar Heating Element** until it lifts slightly (Figure 18). Grasp the loose end and slowly pull the **Seal Bar Tape** back over itself until fully removed.

5. Remove the backing from a new strip of **Seal Bar Tape**. Be careful not to allow the **Seal Bar Tape** to contact anything including itself while the adhesive side is exposed.

6. Hold one end of the **Seal Bar Tape** in each hand. Stick the left end of the **Seal Bar Tape** to the flat area on the **Base** just left of the **Seal Bar Heating Element**. Apply the **Seal Bar Tape** from left to right over the **Seal Bar Heating Element**. Make sure there are no wrinkles or folds in the **Seal Bar Tape** once applied. The **Seal Bar Tape** should fully cover the **Seal Bar Heating Element**.

de l'aspiration/ du scellage (rampe VACUUM PROGRESS).

Appuyer sur la touche ON/OFF pour interrompre au besoin le processus.

9. NE PAS tenter d'ouvrir le couvercle avant la fin de l'aspiration (risque d'endommagement de l'appareil). Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle (Figure 7) de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

10. Retirer le sac à vide scellé. Patienter au moins 20 secondes avant un autre scellage pour que l'appareil ne surchauffe pas.

11. Appuyer sur la touche ON/OFF (Figure 6) du tableau de commande pour éteindre la scelleuse.

12. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation avant de quitter les lieux lorsque le travail est terminé.



REMARQUE: La scelleuse sous vide doit être utilisée UNIQUEMENT avec des SACS SOUS VIDE. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés. NE PAS UTILISER DES SACS À USAGE DOMESTIQUE ! Toute utilisation contre-indiquée de cette scelleuse sous vide risque d'endommager l'appareil et pourrait annuler la garantie !

! AVERTISSEMENT! Avant de procéder à l'entretien, au montage ou au démontage de la scelleuse, vérifier qu'elle est ÉTEINTE et que sa FICHE EST DÉBRANCHÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION !

AUTOMATIC VACUUM & SEAL MODE

1. Brancher la scelleuse sur la prise murale.

2. Appuyer sur la touche ON/OFF (Figure 6) du tableau de commande pour allumer la scelleuse. La touche ON/OFF s'éclaire et le ventilateur interne commence à tourner.

3. Enfoncer les deux boutons déclencheurs du couvercle (Figure 7) de chaque côté de la scelleuse pour libérer le verrou, puis ouvrir le couvercle.

4. Remplir un sac avec le produit souhaité à emballer sous vide. La bouche du sac doit être propre et sèche pour un scellage adéquat. ASTUCE : Pour remplir un sac, replier la partie supérieure de celui-ci, remplir le sac, puis déplier la partie supérieure et sceller (Figure 8).

5. Engager un peu la bouche du sac dans le canal d'aspiration, entre la garniture du canal (Figure 9). La tige d'aspiration ne doit pas être bloquée ou couverte par le sac. Le sac doit être parfaitement lisse autour de la zone de scellage.

6. Abaisser et fermer le couvercle d'aspiration; enclencher le verrouillage. L'isolant de la bande de scellement et l'élément chauffant/la bande de scellement doivent enfermer dans leur étau la bouche du sac.

7. Appuyer sur la touche START (Figure 6) pour démarrer la pompe à vide. La touche START reste allumée pendant l'aspiration.

8. La touche SEAL s'allume automatiquement pendant le scellage du sac. L'appareil s'arrête de lui-même et lance des bips lorsque l'aspiration et le scellage sont terminés. Une série de sept voyants, dans le coin inférieur droit du tableau de commande (Figure 6), témoignent de la progression

Tableau de commande

Figure 6

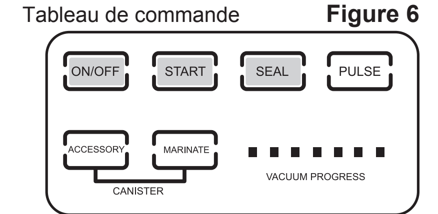


Figure 7

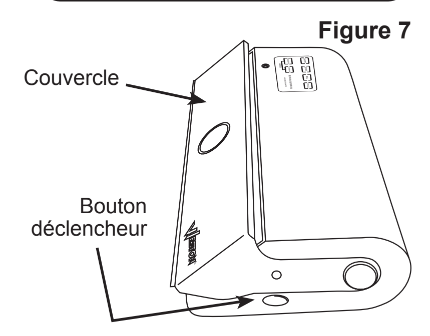


Figure 8

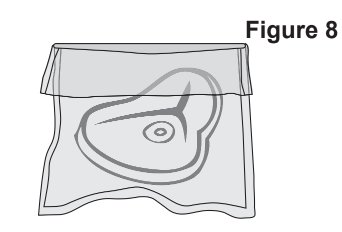
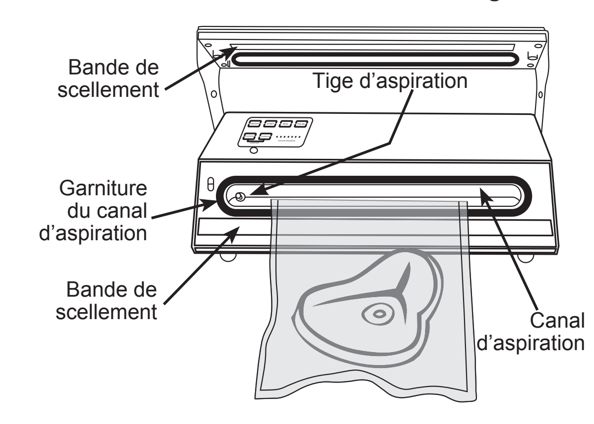


Figure 9



PREPARING VAC BAGS FROM A ROLL

1. Attach the **Vacuum Sealer** to the power supply.

2. Press the **ON/OFF Button** on the **Control Panel** to turn the **Vacuum Sealer** "ON". The **ON/OFF Button** on the display will illuminate and the **Internal Cooling Fan** will run.

3. Press both of the **Lid Release Buttons** on each side of the **Vacuum Sealer** to release the lid lock, then lift the **Vacuum Lid** to open.

4. Cut the vacuum bag to the length you want from a roll.

5. Place one open end of the bag onto the **Vacuum Chamber Seal** and slightly into the **Vacuum Chamber**. The **Vacuum Post** cannot be blocked or covered by the bag. Make sure there are no wrinkles or creases in the bag in the sealing area.

6. Push down and close the **Vacuum Lid** and lock into place. The open end of the bag should be sandwiched between the **Seal Bar Insulator** and the **Seal Bar Heating Element/Seal Bar Tape**.

7. Press the **SEAL Button,** this will engage the **Vacuum Pump** and **Seal Bar Heating Element** and seal the vacuum bag. The **SEAL Button** on the display will illuminate while sealing. The appliance will stop automatically and "BEEP" when the seal process is complete.

8. DO NOT try to open the **Vacuum Lid** before the vacuum has released or unit damage may occur. Press both of the **Lid Release Buttons** on each side of the **Vacuum Sealer** to release the lid lock, then lift the **Vacuum Lid** to open.

9. Remove the newly sealed bag. Wait at least 20 seconds before sealing another bag to avoid overheating the unit.

10. Press the **ON/OFF Button** on the **Control Panel** to turn the **Vacuum Sealer** "OFF".

11. Disconnect the **Vacuum Sealer** from the power supply.

NOTE: The **Vacuum Sealer** is ONLY intended to be used with VACUUM BAGS. For best results, only use the recommended vacuum bags with an embossed or mesh lining. **DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS!** Any other uses of the **Vacuum Sealer,** other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

STORAGE LIFESPAN GUIDELINES

• **IMPORTANT NOTE: Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration. Vacuum packed perishable foods still require refrigeration.**

• **NEVER** thaw frozen foods at room temperature. Thaw frozen foods in a refrigerator or microwave oven.

• **In general, the colder the temperature at which foods are stored, the longer the shelf life.**

• **Handle vacuum sealer bags with care. Avoid damaging them. A damaged bag will not hold a seal.**

• Only use information in the following chart as a guideline. Refer to the "Vacuum Packaging Guidelines" and "Food Safety" sections of this manual. Actual storage life spans may vary. Check all food for spoilage before use.

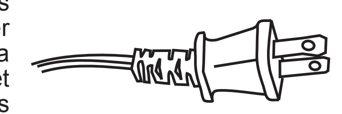
FOOD TYPE	STORAGE LOCATION	NORMAL LIFE	VACUUM PACKED LIFE
LARGE CUTS OF MEAT	Freezer	6 months	2-3 years
GROUND MEAT	Freezer	4 months	1 year
FISH	Freezer	6 months	2 years
For best results, freeze meats & fish for 1-2 hours before vacuum packing to help prevent moisture and juices from interfering with the seal of the vacuum bag.			
COFFEE BEANS	Room temperature	4 weeks	16 months
COFFEE BEANS	Freezer	6-9 months	2-3 years
FLOUR, RICE, SUGAR	Room Temperature	6 months	1-2 years
For best results, powder or grainy substances should be kept in their original container or bag, then placed in a vacuum bag for sealing to prevent interfering with the seal of the vacuum bag.			
BERRIES *strawberries, raspberries, blackberries*	Refrigerator	1-3 days	1 week
BERRIES *cranberries, huckleberries, blueberries*	Refrigerator	3-6 days	2 weeks
To prevent berries from being crushed by the vacuum sealer, it is best to freeze item before packing. Spread the berries out on a cookie sheet to allow them to freeze individually. Berries frozen in a large block will be difficult to vacuum seal due to the many small air pockets that would form between the berries.			
CHEESE	Refrigerator	1-2 weeks	4-8 months
If vacuum packed cheese is used often, make sure the vacuum bag is long enough to allow for repeated sealing. For shredded cheese, place a paper towel inside the vacuum bag, on top of the cheese to prevent the cheese from being sucked into the Vacuum Sealer or interfering with the sealing of the bag.			
COOKIES, CRACKERS, BREADS *with periodical opening*	Room Temperature	1-2 weeks	3-6 weeks
Freeze soft airy foods for 1-2 hours prior vacuum packing, to retain shape & texture.			
PASTA, GRAINS, DRIED BEANS	Room Temperature	6 months	1-1/2 years
NUTS	Room Temperature	6 months	2 years
Dried foods with sharp edges should be wrapped in a paper towel or other matter to prevent the sharp edges from puncturing the vacuum bag.			
LETTUCE	Refrigerator	3-6 days	2 weeks
Wash & thoroughly dry leafy vegetables before vacuum packaging.			
VEGETABLES	Freezer	8 months	2 1/2 years
To maximize the taste of vegetables, blanch them before vacuum packaging. Blanching cooks the vegetables very briefly, sealing in the flavor, color and texture, leaving the vegetables cooked but still crisp. Vegetables can be blanched in boiling water in the microwave, most vegetables only require 2-3 minutes (corn on the cob requires 6-11 minutes). Then immerse the vegetables in cold water to stop the cooking process. Dry the vegetables, then vacuum pack.			

Table adapted from Dr. G.K.York, Dept. of Food Science & Tech, U of California, Davis.

CAUTION! It is important to follow the "Food Safety" guidelines. For the most up to date instruction visit the USDA website.

DIRECTIVES CONCERNANT LES PRISES DE COURANT

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) pour réduire les risques de choc électrique. La fiche doit entrer complètement dans une prise de courant. Si la fiche ne rentre pas, tourner-la dans l'autre sens et essayer de nouveau. Si elle ne rentre toujours pas entièrement, contactez un électricien qualifié pour inspecter et/ou mettre à jour les prises de courants dans votre maison. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit pour la faire rentrer dans une prise de courant incompatible.



TOUCHES DE COMMANDE (Figure 5)

"ON/OFF BUTTON" TOUCHE ON/OFF (MARCHE-ARRÊT)
Appuyer sur la touche ON/OFF pour brancher l'appareil sur le secteur. La touche sert également à couper l'alimentation.

"START BUTTON" TOUCHE START (DÉMARRAGE)
Appuyer sur la touche START pour démarrer l'aspiration (le scellage du sac sera alors automatique lorsque la pression à vide préréglée est atteinte).

"SEAL BUTTON" TOUCHE SEAL (SCELLAGE)
Appuyer sur la touche SEAL pendant l'aspiration ou l'utilisation de la touche PULSE pour exécuter le scellage (avant que la pression à vide préréglée soit atteinte). Sert également à sceller uniquement un sac à vide, sans aspirer l'air du sac.

"PULSE BUTTON" TOUCHE PULSE (IMPULSION)
La touche PULSE est une commande manuelle de la pression d'aspiration des sacs à vide; lorsque l'on aspire et scelle des sacs de liquides ou d'aliments humides ou fragiles, cette commande empêche le liquide de pénétrer dans le canal d'aspiration ou l'aliment d'être écrasé. REMARQUE : La fonction d'impulsion n'aspirera pas tout l'air du sac à vide.

"ACCESSORY BUTTON" TOUCHE ACCESSORY (ACCESSOIRE)
Appuyer sur la touche ACCESSORY lors de l'utilisation de boîtes sous vide pour aspirer l'air de ces boîtes et les sceller.

"MARINATE BUTTON" TOUCHE MARINATE (MARINADE)
Appuyer sur la touche MARINATE lors de l'utilisation de boîtes sous vide pour faire mariner les aliments de 10 à 20 minutes.

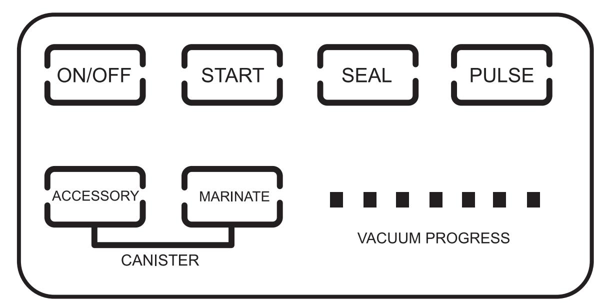
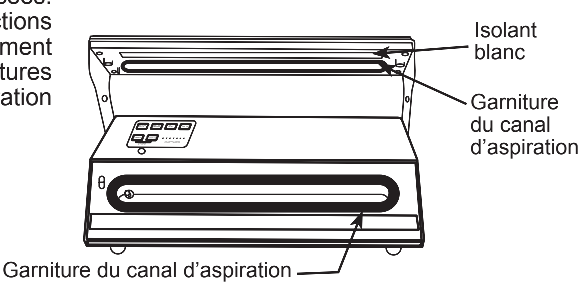


Figure 5

GARNITURE DU CANAL D'ASPIRATION

Ces garnitures s'useront au fil du temps et devront être remplacées. Consulter la section Instructions d'entretien pour savoir comment remplacer, s'il y a lieu, les garnitures ovales du canal d'aspiration (Figure 2).

Figure 2

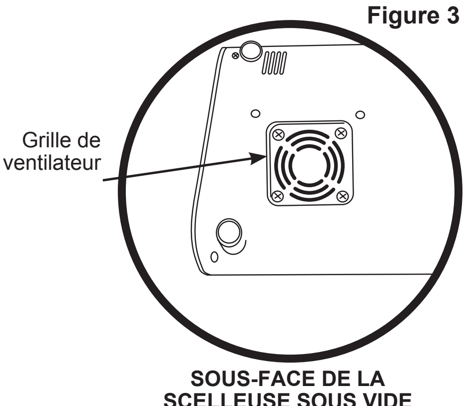


VENTILATEUR

Le ventilateur interne de la scelleuse tourne après que l'on a branché et allumé celle-ci. Pour économiser l'énergie, éteindre et débrancher l'appareil au repos.

Ne pas obstruer la grille du ventilateur (Figure 3, sous-face de la scelleuse). Garder cette zone dégagée, afin que l'air circule librement.

Figure 3



SOUS-FACE DE LA SCELLEUSE SOUS VIDE



REMARQUE: La scelleuse sous vide doit être utilisée UNIQUEMENT avec des SACS SOUS VIDE. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés. NE PAS UTILISER DES SACS À USAGE DOMESTIQUE ! Toute utilisation contre-indiquée de cette scelleuse sous vide risque d'endommager l'appareil et pourrait annuler la garantie !

VACUUM PACKAGING GUIDELINES

Very Moist Foods: It is best to freeze very moist food items, like fish, before vacuum sealing them. The excessive moisture can interfere with the **Sealing Bar's** ability to completely fuse the layers of the bag together.

Powdery Items: When vacuum sealing powdery items, like flour, it is best to keep them in their original packaging before putting them into the vacuum bags. The fine powder may get sucked into the **Vacuum Pump** and cause enough damage to shorten the life of your **Vacuum Sealer**. Powdery items may also interfere with the bag sealing function.

Sharp or Pointed Items: When vacuum sealing sharp or pointy items, it is best to cushion the edges so they do not puncture the bag during the vacuum process.

YEAST & BACTERIA

For best results in extending the life of foods, it is important to vacuum package foods that are fresh. Once food has begun to deteriorate, vacuum packaging may only slow the deterioration process. Vacuum sealing cannot completely prevent the growth of mold. Other disease causing microorganisms can still grow in low oxygen environments and may require further measures to be eliminated.

Yeast: The development of yeast can be slowed by refrigeration and completely stopped by freezing food at 0°F (-18°C). Yeast causes fermentation, which will give food an identifiable smell.

Bacteria: Freezing cannot eliminate bacteria, but their growth can be stopped. The growth of bacteria can be easily identified by an offensive odor and sometimes a slimy texture. Some bacteria, like the one that causes botulism, can grow in low oxygen environments and cannot be detected by smell, taste or color. Be sure that all foods are stored and cooked properly before eating.

COOKING & HEATING

- Before microwaving vacuum-packed foods, puncture or open the bag to allow hot air to escape while heating.
- Vacuum-packed foods can be thawed or cooked in boiling water.
- Vacuum-packed perishable foods like meats, vegetables and cheeses must be refrigerated (at or below 34°F (1.1°C)) or frozen, especially acid-free or low-acid foods.

CAUTION! It is important to follow the "Food Safety" guidelines. For the most up to date instruction visit the USDA website.

FOOD SAFETY

There are basic rules to follow when handling food.
They are **COOK, SEPARATE, CLEAN,** and **CHILL.**

COOK
It's crucial to cook food to a safe internal temperature to destroy bacteria that is present. The safety of hamburgers and other foods made with ground meat has been receiving a lot of attention lately, and with good reason. When meat is ground, the bacteria present on the surface is mixed throughout the ground mixture. If this ground meat is not cooked to at least 160°F to 165°F (71°C to 74°C), bacteria will not be destroyed and there's a good chance you will get sick.

Solid pieces of meat like steaks and chops don't have dangerous bacteria like E. coli on the inside, so they can be served more rare. Still, any beef cut should be cooked to an internal temperature of at least 145°F (63°C) (medium rare). The safe temperature for poultry is 180°F (82°C) and solid cuts of pork should be cooked to 160°F (71°C). Eggs should be thoroughly cooked too. If you are making a meringue or other recipe that uses uncooked eggs, buy specially pasteurized eggs or use prepared meringue powder.

SEPARATE
Foods that will be eaten uncooked and foods that will be cooked before eating MUST ALWAYS be separated. Cross-contamination occurs when raw meats or eggs come in contact with foods that will be eaten uncooked. This is a major source of food poisoning. Always double-wrap raw meats and place them on the lowest shelf in the refrigerator so there is no way juices can drip onto fresh produce. Then use the raw meats within 1-2 days of purchase, or freeze for longer storage. Defrost frozen meats in the refrigerator, not on the counter.

When grilling or cooking raw meats or fish, make sure to place the cooked meat on a clean platter. Don't use the same platter you used to carry the food out to the grill. Wash the utensils used in grilling after the food is turned for the last time on the grill, as well as spatulas and spoons used for stir-frying or turning meat as it cooks.

Make sure to wash your hands after handling raw meats or raw eggs. Washing hands with soap and water, or using a pre-moistened antibacterial towelette is absolutely necessary after you have touched raw meat or raw eggs. Not washing hands and surfaces while cooking is a major cause of cross-contamination.

CLEAN
Wash your hands and work surfaces frequently when you are cooking. Washing with soap and warm water for at least 15 seconds, then dry with a paper towel.

CHILL
Chilling food is very important. The danger zone where bacteria multiply is between 40°F and 140°F (4°C and 6°C). Your refrigerator should be set to 40°F (4°C) or below; your freezer should be 0°F (-17°C) or below. Simple rule: serve hot foods hot, cold foods cold. Use chafing dishes or hot plates to keep food hot while serving. Use ice water baths to keep cold foods cold. Never let any food sit at room temperature for more than

! AVERTISSEMENT! Avant de procéder à l'entretien, au montage ou au démontage de la scelleuse, vérifier qu'elle est ÉTEINTE et que sa FICHE EST DÉBRANCHÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION !

IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT!

LIRE ET COMPRENDRE COMPLÈTEMENT TOUTES LES DIRECTIVES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. LE PLUS IMPORTANT EST VOTRE SÉCURITÉ! LE DÉFAUT D'OBSERVER LES PROCÉDURES ET MISES EN GARDE PEUT ENTRAINER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. N'OUBLIEZ PAS : VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE EST VOTRE RESPONSABILITÉ!

1. TOUJOURS DÉBRANCHER la scelleuse sous vide de la source électrique (prise) avant un entretien, le remplacement d'accessoires ou le nettoyage de l'appareil.

2. Brancher la scelleuse sous vide sur une prise de courant murale standard de 120 V, 60 Hz. Éviter si possible l'utilisation de rallonges.

3. NE PAS UTILISER la scelleuse sous vide en cas d'endommagement du cordon, de la fiche ou de toute autre pièce. Appeler le service à la clientèle si le cordon ou la scelleuse subissent des dommages. NE PAS TENTER DE REMPLACER LE CORDON D'ALIMENTATION. Vérifier que le cordon n'empiète pas sur l'espace de travail. S'assurer que les pièces fonctionnent bien, et conformément à leur emploi défini. Regarder s'il n'y a pas d'anomalie risquant de nuire au fonctionnement de l'appareil.

4. Ne JAMAIS utiliser un accessoire ou une pièce d'un autre fabricant. Cela ANNULERAIT LA GARANTIE et pourrait provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.

5. Minimiser le risque d'un démarrage accidentel : avant de brancher l'appareil, regarder si son interrupteur est sur OFF (Arrêt).

6. Veiller à TOUJOURS GARDER LES DOIGTS À BONNE DISTANCE de la bande de scellement à chaud et des bandes de ruban, car ces pièces deviennent TRÈS CHAUDES. Toucher ces pièces pourrait causer des brûlures.

7. NE PAS désosser cet appareil : cela ANNULERAIT LA GARANTIE et pourrait causer des blessures. PRÉVENTION DES DÉCHARGES ÉLECTRIQUES : NE PAS IMMERGER LA SCELLEUSE SOUS VIDE. REGARDER SI LA SCELLEUSE EST DÉBRANCHÉE AVANT DE LA NETTOYER. Suivre les instructions de nettoyage de ce livret. NE JAMAIS rincer une scelleuse sous le robinet.

8. NE JAMAIS LAISSER LA SCELLEUSE SANS SURVEILLANCE. Par mesure de précaution, DÉBRANCHER la scelleuse de la prise murale avant de quitter l'aire de travail. L'utilisation d'un appareil à proximité d'enfants exige une surveillance étroite. Cet appareil ne doit PAS être utilisé par des enfants.

9. NE PAS laisser pendre le cordon du plan de travail.

10. Vérifier la stabilité de la scelleuse sur le plan de travail, ainsi que la stabilité des pieds.

11. NE PAS utiliser la scelleuse à l'extérieur.

12. NE PAS utiliser la scelleuse après avoir pris des drogues ou de l'alcool.

13. La scelleuse sous vide doit être utilisée UNIQUEMENT avec des SACS SOUS VIDE. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés. NE PAS UTILISER DES SACS À USAGE DOMESTIQUE ! Toute utilisation contre-indiquée de cette scelleuse sous vide risque d'endommager l'appareil et pourrait annuler la garantie !

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veuillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

REMARQUE: La scelleuse sous vide doit être utilisée UNIQUEMENT avec des SACS SOUS VIDE. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés. NE PAS UTILISER DES SACS À USAGE DOMESTIQUE ! Toute utilisation contre-indiquée de cette scelleuse sous vide risque d'endommager l'appareil et pourrait annuler la garantie !

RUBAN PROTECTEUR

La scelleuse sous vide est protégée bande de ruban, posées en usine.

NE PAS ENLEVER CES BANDE !



L'élément chauffant est recouvert d'un ruban (bande de scellement) qui protège les sacs à vide pendant le scellage (Figure 1). NE PAS enlever cette bande. La section Instructions d'entretien explique comment remplacer, s'il y a lieu, la bande de scellement.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

AVERTISSEMENT! Avant de procéder à l'entretien, au montage ou au démontage de la scelleuse, vérifier qu'elle est ÉTEINTE et que sa FICHE EST DÉBRANCHÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION !

1. Appuyer sur la touche ON/OFF du tableau de commande pour éteindre la scelleuse sous vide.

2. Débrancher la scelleuse de la source d'alimentation.

3. Attendre le refroidissement intégral de la scelleuse avant de la nettoyer.

4. **NE JAMAIS IMMERGER la scelleuse.** Passer un chiffon humide ou un essuie-tout sur les surfaces externes, notamment sur le canal d'aspiration et le couvercle. La majorité des nettoyants ménagers en aérosol sont sans danger pour l'appareil. Éviter de vaporiser le nettoyant directement sur l'évent (côté gauche de l'appareil). NE PAS utiliser des abrasifs ! En effet, les abrasifs détruiront le brillant du couvercle.

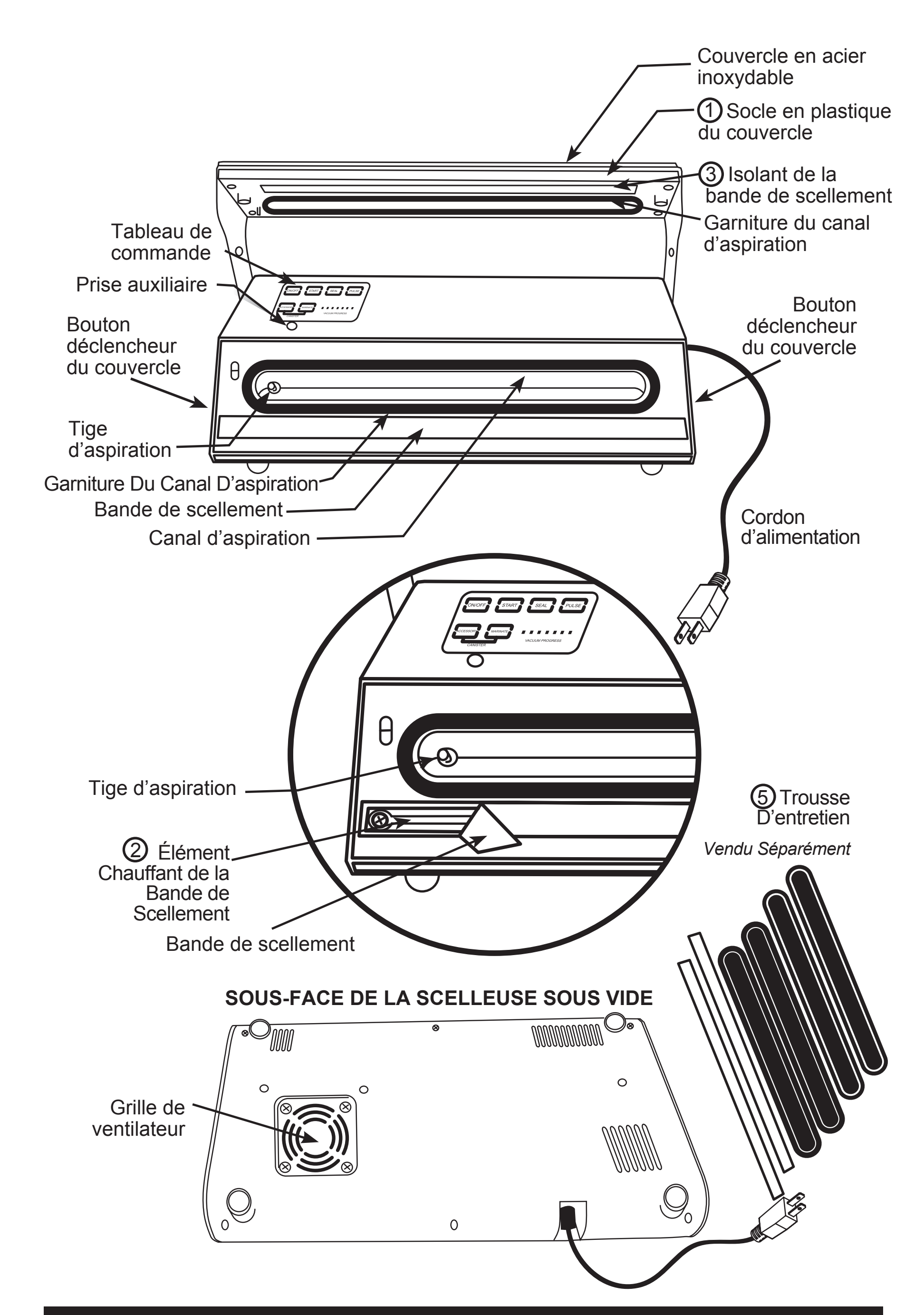
NOTE: Prendre garde pendant le nettoyage de ne pas détacher ou endommager les deux bandes de ruban qui recouvrent l'élément chauffant et le joint du couvercle.

5. Sécher les surfaces et fermer le couvercle avant de ranger la scelleuse.

2 hours - 1 hour if the ambient temperature is 90°F (32°C) or above. When packing for a picnic, make sure the foods are already chilled when they go into the insulated hamper. The hamper won't chill food - it just keeps food cold when properly packed with ice. Hot cooked foods should be placed in shallow containers and immediately refrigerated so they cool rapidly. Make sure to cover foods after they are cool.

NOTE: Special considerations must be made when using venison or other wild game, since it can become heavily contaminated during field dressing. Venison is often held at temperatures that could potentially allow bacteria to grow, such as when it is being transported. Refer to the USDA Meat and Poultry Department for further questions or information on meat and food safety.

CAUTION! It is important to follow the "Food Safety" guidelines. For the most up to date instruction visit the USDA website.



REMARQUE: La scelleuse sous vide doit être utilisée UNIQUEMENT avec des SACS SOUS VIDE. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés. NE PAS UTILISER DES SACS À USAGE DOMESTIQUE ! Toute utilisation contre-indiquée de cette scelleuse sous vide risque d'endommager l'appareil et pourrait annuler la garantie !

REMARQUE! Les instructions et les renseignements en anglais précèdent les instructions en français dans ce livret.

NOTE! English instructions and information proceed the French instructions and information in this booklet.

LISTE DES COMPOSANTS

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	Ensemble couvercle *Le couvercle comporte un socle en plastique, 4 vis, 2 boutons déclencheurs,2 ressorts, une garniture noire (canal d'aspiration) et un isolant blanc (bande de scellement)*	65-0512
2	Élément chauffant de la bande de scellement	65-0513
3	Isolant de la bande de scellement (Blanc) *Vendu Séparément*	65-0511
4	Sacs Sous Vide Gratuits *Non évident* *(5) 15,2 cm x 25,4 cm, (5) 20,3 cm x 30,5 cm, (5) 27,9 cm x 40,6 cm*	30-0301-K
5	Trousse D'entretien *Vendu Séparément* *2 Garniture ovale Du Canal D'aspiration, 2 Bandes Ruban, 2 une garniture noire (canal d'aspiration)*	65-0510

Si des composants de cet appareil sont cassés ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez appeler Weston Products, LLC au numéro sans frais :

1-800-814-4895

Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 EST.
En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 440-638-3131

ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES DISPONIBLES

Emballage de 100 Sacs 15.2cm x 25.4cm Sacs Sous Vide	30-0106-W
Emballage de 100 Sacs 20.3cm x 30.5cm Sacs Sous Vide	30-0101-W
Emballage de 100 Sacs 27.9cm x 40.6cm Sacs Sous Vide	30-0102-W
Emballage de 100 Sacs 38.1cm x 45.7cm Sacs Sous Vide	30-0105-W
(3) 20.3cm x 6.7m Sacs Sous Vide Couper à la Grandeur Souhaitée	30-0201-W
(3) 28cm x 5.5m Sacs Sous Vide Couper à la Grandeur Souhaitée	30-0202-W
Emballage de 50 Sacs Sacs Sous Vide	30-0107-W
1.4 Litre Boîte Sous Vide	65-0503-W
1.9 Litre Boîte Sous Vde	65-0504-W
1.4 & 1.9 Litre Boîte Sous Vide	65-0505-W

Ces produits et beaucoup plus de produits peut être commandé en visitant **WestonProducts.com** ou en appelant Weston Products gratuitement à 1-800-814-4895

Du lundi au vendredi: de 8h00 à 17h00 EST. En dehors des États-Unis, veuillez appeler le 440-638-3131